LIPI

Editor: M. Alie Humaedi

KARYA TERPILIH
BRIN
PROGRAM AKUISISI PENGETAHUAN LOKAL
TIDAK UNTUK DIPERJUALBELIKAN

Pemajuan Budaya

Kuliner Tradisional Indonesia

Hibriditas dalam Koding

LIPI

Pemajuan Budaya

Kuliner Tradisional Indonesia

Hibriditas dalam Koding

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dilarang mereproduksi atau memperbanyak seluruh atau sebagian
dari buku ini dalam bentuk atau cara apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

© Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang No. 28 Tahun 2014

All Rights Reserved

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Editor: M. Alie Humaedi

Pemajuan Budaya
Kuliner Tradisional Indonesia
Hibriditas dalam Koding

LIPI Press

Buku ini tidak diperjualbelikan.

© 2021 Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya

Katalog dalam Terbitan (KDT)

Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia: Hibriditas dalam Koding/M. Alie Humaedi, Sri Sunarti Purwaningsih, Gustaf Wijaya, M. Farham Harvianto, Jalu Lintang Yogiswara Anuraga, dan Rusydan Fathi–Jakarta: LIPI Press, 2021.

xxx + 347 hlm. ; 14,8 x 21 cm.

ISBN 978-602-496-295-1 (cetak)
978-602-496-294-4 (*e-book*)

1. Budaya
2. Kuliner
3. Koding
4. Sistem Informasi

641.59598

Copy Editor : Noviastuti Putri Indrasari dan Tantrina Dwi Aprianita
Proofreader : Risma Wahyu H. dan Nikita Daning Pratami
Penata isi : Rahma Hilma Taslima dan Rina Kamila
Desainer sampul : Gustaf Wijaya dan Meita Safitri

Cetakan pertama : Desember 2021

Diterbitkan oleh:
LIPI Press, anggota Ikapi
Gedung PDDI LIPI, Lantai 6
Jln. Jend. Gatot Subroto 10, Jakarta 12710
Telp.: (021) 573 3465
e-mail: press@mail.lipi.go.id
website: lipipress.lipi.go.id
LIPI Press
@lipi_press
lipi.press

Buku ini merupakan karya buku yang terpilih dalam Program Akuisisi Pengetahuan Lokal Direktorat Repositori, Multimedia, dan Penerbitan Ilmiah, Badan Riset dan Inovasi Nasional.

Karya ini dilisensikan di bawah Lisensi Internasional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ucapan Terima Kasih

Penerbitan buku ini atas dukungan:

Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya
Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia

Lembaga Pengelola Dana Pendidikan
Kementerian Keuangan RI

Direktorat Riset dan Ekonomi Kreatif
Badan Ekonomi Kreatif
Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

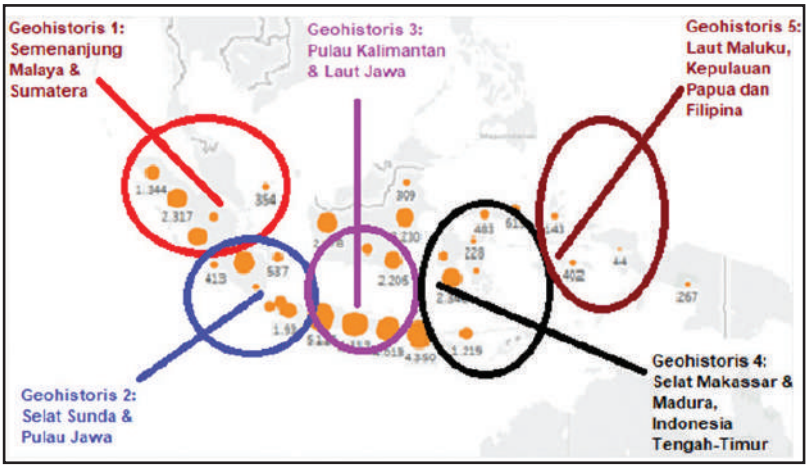
Persembahan

Mereka yang Bercerita dalam Realitas dan Pemayaannya

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Peta Kuliner dalam Lima Geohistoris



Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Isi

Pengantar Penerbit xix

Kata Pengantar
Dari Tradisi ke Koding: Pembelajaran dalam Kebinekaan Global xxi

Kata Pengantar
Direktur Lembaga Pengelola Dana Pendidikan xxv

Pemayaan Realitas Tradisi Kuliner
Prakata Penulis Utama dan Editor xxvii

1 JEJARING KULINER INDONESIA
Uraian Awal Kekayaan Budaya
M. Alie Humaedi 1

2 MENCIPTA RASA SEJUTA MAKNA:
Sejarah dan Filosofi Kuliner Indonesia
M. Alie Humaedi 27

3 REPRESENTASI DARI POPULIS KE ELITIS
Mengurai Perjalanan Kuliner "Kampungan" ke Konsumsi Massal
M. Alie Humaedi 89

Buku ini tidak diperjualbelikan.

4 PENDUDUK, LINGKUNGAN SEKITAR DAN PENGARUHNYA TERHADAP KULINER TRADISIONAL INDONESIA
M. Alie Humaedi dan Sri Sunarti Purwaningsih 131

5 TAKSONOMI KULINER:
Ikhtiar Pengklasifikasian Makanan Tradisional Khas Indonesia
M. Alie Humaedi 167

6 WEB-KULINER:
Teknik Pemetaan Kuliner Partisipatif
M. Alie Humaedi, Farham Harvianto, dan Gustaf Wijaya 217

7 PERSEPSI MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN WEB-KULINER
M. Alie Humaedi, Jalu Lintang Yogiswara Anuraga, dan Rusydan Fathy 257

8 MENCARI ALASAN MENU KULINER:
Preferensi Pengguna terhadap Produk Kuliner
Farham Harvianto, Gustaf Wijaya, dan Jalu Lintang Yogiswara Anuraga 285

9 RAGAM FITUR ANALITIK UNTUK KEPENTINGAN PRODUK-PRODUK KULINER KHAS INDONESIA
Gustaf Wijaya, Farham Harvianto, M. Alie Humaedi, dan Rusydan Fathy 313

10 ETNOGRAFI PEMAYAAN DARI REALITAS
Sebuah Penutup
M. Alie Humaedi 331

Indeks 337
Biografi Penulis 343

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Gambar

Gambar 2.1 Kuliner Tradisional sebagai Hidangan dan Ritual.....28
Gambar 2.2 Makanan sebagai Identitas Status.....30
Gambar 2.3 Urgensi Pengembangan Ensiklopedi Kuliner Nusantara.....37
Gambar 2.4 Ilustrasi Rumah Besar Kebudayaan Indonesia.....38
Gambar 2.5 Peta Geohistoris dalam Tradisi Kuliner Nusantara.....45
Gambar 2.6 Ilustrasi Hibriditas Makanan Tradisional Pengkang.....58
Gambar 2.7 Penjual Lotek di Yogyakarta.....62
Gambar 2.8 Pekerja di Industri Bakpia Pathok 25.....72
Gambar 2.9 Pemanfaatan Bahan Alam Setempat untuk Kuliner.....78
Gambar 3.1 Rangkaian Ritual *Mapacci* Pernikahan Bugis.....97
Gambar 3.2 Makanan Khas Lombok, Sate Rembiga dan *Plecing*..... *103*
Gambar 3.3 Coel Khas Cirebon..... 105
Gambar 3.4 Cah Kangkung..... 109
Gambar 3.5 Jalakotek, Jajanan Berat Khas Sulawesi..... 111

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gambar 3.6 Tradisi Pelibatan Tetangga dalam Usaha Kuliner Masyarakat Bugis 120
Gambar 3.7 Mengurai Perjalanan Kuliner "Kampungan" ke Konsumsi Massal 123
Gambar 4.1 Kesemestaan dalam Kuliner Tradisional 133
Gambar 4.2 Gotong Royong Menyiapkan Makanan 160
Gambar 4.3 Kuliner Tradisional Nusa Tenggara Barat 163
Gambar 4.4 Jamuan Makan sebagai Pemenuh Kebutuhan Dasar dan Kebersamaan Sosial 165
Gambar 5.1 Hasil Analisis Data Soto-sotoan dalam Ensiklopedia Kuliner dengan Analisis *Heatmap* *184*
Gambar 5.2 Urutan Klasifikasi atau Sistem Taksonomi 191
Gambar 6.1 Ilustrasi Pentingnya Pemetaan Kuliner 219
Gambar 6.2 Diagram *Usercase* *223*
Gambar 6.3 *Rancangan Desain Usercase Admin* *224*
Gambar 6.4 Diagram Rancangan Database 225
Gambar 6.5 Proses Pembuatan *Field* Data 227
Gambar 6.6 Diagram Alur Aplikasi 228
Gambar 6.7 Halaman Muka Laman Ensiklopedi Kuliner 230
Gambar 6.8 Logo lembaga pemerintah yang berperan penting dalam pengembangan laman Ensiklopedi Kuliner 230
Gambar 6.9 Halaman *Login* *231*
Gambar 6.10 Desain Tampilan Pendaftaran *Website* *233*
Gambar 6.11 Tampilan Isi 236
Gambar 6.12 Tampilan Halaman Kontribusi Saya 238
Gambar 6.13 Ensiklopedi Versi 1 240
Gambar 6.14 Ensiklopedi Versi 2 244
Gambar 6.15 Rancang Desain Tampilan Kolom Pertanyaan Ensiklopedi Versi 3 246
Gambar 6.16 Rancang Desain Tampilan Kolom Keragaman Rempah-rempah Ensiklopedi Versi 3 247
Gambar 6.17 Rancang Desain Tampilan Kolom Bagian Bumbu Ensiklopedi Versi 3 248

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gambar 6.18 Rancang Desain Tampilan Kolom Cara Pengolahan Ensiklopedi Versi 3 249
Gambar 6.19 Rancang Desain Tampilan Kolom Kecocokan Makanan terhadap Usia Ensiklopedi Versi 3 250
Gambar 6.20 Rancang Desain Tampilan Kolom Risiko Kerentanan Ensiklopedi Versi 3 252
Gambar 6.21 Rancang Desain Kolom Kelebihan (Nonkerentanan) Perspektif Pandangan Setempat (Nonmedis) 254
Gambar 7.1 Tujuan Perekaman Data Kuliner 281
Gambar 8.1 Ibu Haerani (Pengusaha kuliner di Mempawah) sedang membuat Pengkang bercita rasa lezat 286
Gambar 8.2 Proses Analisis Klasifikasi Bahan 294
Gambar 8.3 Proses Analisis Jenis Kerentanan 298
Gambar 8.4 Proses Umum *Cleansing Data* Jenis Kerentanan 299
Gambar 8.5 Proses *Cleansing Data* secara Numerik Jenis Kerentanan 300
Gambar 8.6 Program Algoritma KNN 301
Gambar 8.7 Pemodelan Akurasi Jenis Kerentanan N_neighbors dimasukkan *data cleaning* dan data yang akan dites 301
Gambar 8.8 Proses Filter Soto dan Bahannya 306
Gambar 8.9 Visualisasi Heatmap 306
Gambar 8.10 Tampilan Kolom Semua Bahan 308
Gambar 8.11 Tampilan Proses Sortir Data 308
Gambar 8.12 Proses Pemilihan Acak Seratus Jenis Sampel 309
Gambar 8.13 Perubahan Data ke *Vector* *309*
Gambar 8.14 Diagram *Dendrogram* dalam Kasus Soto 310
Gambar 9.1 Metode SOA dalam Pembuatan Aplikasi Berbasis Android 315
Gambar 9.2 Pola Kerja Aplikasi Android Dapur Rakyat 316
Gambar 9.3 Cuplikan *Script* Kode Aplikasi Dapur Rakyat 317
Gambar 9.4 Rancang Bangun Dasar Aplikasi 318
Gambar 9.5 Halaman Muka dari Aplikasi Dapur Rakyat 319

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gambar 9.6 Proses Registrasi Aplikasi: *Developer Agreement and Payment*.....*320*
Gambar 9.7 Halaman Pembayaran Registrasi..... 320
Gambar 9.8 Halaman Pembuatan Aplikasi 321
Gambar 9.9 Tangkapan Layar Aplikasi Dapur Rakyat..... 322
Gambar 9.10 Tampilan Menu Registrasi Aplikasi Android 322
Gambar 9.11 Formulir Judul dan Deskripsi Aplikasi..... 323
Gambar 9.12 Formulir Unggah Ikon Aplikasi..... 324
Gambar 9.13 Formulir Unggah Berbagai Visual Umum Aplikasi 324
Gambar 9.14 Tampilan Halaman Rating 325
Gambar 9.15 Tampilan Halaman Penentuan Target Pengguna Aplikasi 326
Gambar 9.16 Tampilan Halaman Penentuan Pilihan Aplikasi Berbayar..... 326
Gambar 9.17 Tampilan Akhir Aplikasi di Google Play Store..... 327

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daftar Tabel

Tabel 2.1 Bahan Baku Kuliner 57
Tabel 3.1 Tingkat Kemiripan atau Kekerabatan Kuliner *Plecing* 110
Tabel 4.1 Persepsi tentang Keragaman Kuliner Tradisional 132
Tabel 4.2 Peringkat Data Pembagian Makanan Tradisional 134
Tabel 4.3 Pengaruh Sumber Daya Lingkungan Sekitar terhadap Keragaman Kuliner Tradisional 137
Tabel 4.4 Pengaruh Peningkatan Penduduk dengan Pemilihan Makanan Tradisional 139
Tabel 4.5 Bahan Utama Dominan dalam Makanan Ringan (Jajanan) 147
Tabel 4.6 Bumbu Dominan dalam Jajanan 148
Tabel 4.7 Rasa Terdominan dalam Jajanan 149
Tabel 4.8 Teknik Memasak Masyarakat Indonesia 151
Tabel 4.9 Pengaruh Persebaran Penduduk terhadap Pengembangan Makanan Tradisional 153
Tabel 4.10 Pengaruh Persebaran Penduduk terhadap Pengelolaan Makanan 154

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.11 Keberadaan Nilai atau Makna Makanan Tradisional 157
Tabel 4.12 Nilai-nilai yang Terkandung dalam Makanan Tradisional 157
Tabel 4.13 Tujuan Penyediaan Makanan Tradisional 159
Tabel 4.14 Tujuan Penyediaan Minuman Tradisional 162
Tabel 4.15 Kesan Masyarakat terhadap Cita Rasa Makanan 163
Tabel 5.1 Tingkat Kekerabatan Bahasa 193
Tabel 5.2 Klasifikasi Taksonomi 194
Tabel 5.3 Indikator Inheren Bahan Baku 196
Tabel 5.4 Indikator Inheren Bumbu (Resep) dan Rempah 198
Tabel 5.5 Indikator Inheren Pengolahan Kuliner 203
Tabel 5.6 Indikator Inheren Cita Rasa 207
Tabel 5.7 Indikator Inheren Sejarah dan Makna Kuliner 212
Tabel 7.1 Data Penggunaan Informasi Kuliner Tradisional Berbasiskan pada Sistem Informasi dan Hubungannya dengan Pengeluaran Rumah Tangga 260
Tabel 7.2 Hasil Uji 1 *Chi-Square* *262*
Tabel 7.3 Ukuran Simetris 262
Tabel 7.4 Ragam Kendala Penelusuran Internet dan Hubungannya dengan Tingkat Pendidikan 264
Tabel 7.5 Hasil Uji 2 *Chi-Square* 268
Tabel 7.6 Ukuran Simetris 2 269
Tabel 7.7 Tingkat Kecenderungan Pemesanan Makanan Tradisional Melalui Aplikasi Daring 273
Tabel 7.8 Hasil Uji 3 *Chi-Square* 275
Tabel 7.9 Ukuran Simetris 3 275
Tabel 7.10 Tingkat Pengetahuan Generasi Muda tentang Makanan Tradisional Indonesia 276
Tabel 7.11 Hasil Uji 4 *Chi-Square* 277
Tabel 7.12 Ukuran Simetris 4 277
Tabel 9.1 Data yang akan ditampilkan pada aplikasi Android 318

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pengantar Penerbit

Sebagai penerbit ilmiah, LIPI Press mempunyai tanggung jawab untuk terus berupaya menyediakan terbitan ilmiah yang berkualitas. Upaya tersebut merupakan salah satu perwujudan tugas Penerbit BRIN untuk turut serta membangun sumber daya manusia unggul dan mencerdaskan kehidupan bangsa sebagaimana yang diamanatkan dalam pembukaan UUD 1945.

Buku *Pemajuan Budaya Kuliner Tradisional Indonesia: Hibriditas dalam Koding* ini membahas mengenai pemayaan realitas keragaman kuliner tradisional Indonesia ke sebuah sistem digital. Makanan dan minuman, yang merupakan kebutuhan pokok bagi makhluk hidup untuk melanjutkan hidup, ternyata memiliki makna yang lebih luas dari pada sekadar pelepas rasa lapar. Kuliner tradisional juga dapat menunjukkan kekuasaan dan pembeda status sosial seseorang, serta dipenuhi nilai-nilai sosial dan simbol kebudayaan yang perlu dilestarikan.

Sebagai negara beriklim tropis dengan keanekaragaman hewan, tumbuhan, dan rempah, Indonesia melahirkan kekayaan jenis

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kuliner tradisional yang jumlahnya tak terdeteksi. Upaya strategis telah diakukan oleh tim penulis, dengan mengolaborasi beberapa disiplin ilmu, yakni bidang sosial budaya, bahasa, statistik, serta ilmu komputer dan teknologi informasi sehingga menghasilkan sebuah sistem informasi berbasiskan web (Ensiklopedi Kuliner) dan Android (Dapur Rakyat). Web ini dibangun dengan mengaplikasikan prinsip taksonomi makhluk hidup sebagai pondasi pengklasifikasian kuliner tradisional Indonesia.

Dengan hadirnya buku ini, diharapkan memberikan manfaat bagi masyarakat luas, khususnya di bidang pendidikan jurusan tata boga dan kepariwisataan, serta menjadi sebuah motivasi dan inspirasi bagi para kawula muda untuk berpikir *out of the box* dalam merealisasikan sesuatu yang sulit terbayangkan sebelumnya. Selain itu, dengan inovasi yang dilakukan pada sistem web Ensiklopedi Kuliner dan aplikasi Android "Dapur Rakyat", dapat menjadi sebuah arsip digital yang dapat menjaga kelestarian budaya kuliner nasional dari kepunahan dan klaim sepihak negara lain.

Akhir kata, kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses penerbitan buku ini.

LIPI Press

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dari Tradisi ke Koding: Pembelajaran dalam Kebinekaan Global

Revolusi Digital 4.0 dan konversi ke 5.0 adalah suatu keniscayaan modern yang harus diterima oleh masyarakat Indonesia. Fenomena global pada awal abad ke-21 telah menjadi fenomena lokal, bahkan melintas batas mengatasi segregasi umur, pendidikan, sosial, bahasa, agama, dan daerah. Sekalipun di dalamnya sarat dengan disrupsi dan *post-truth*, digitalisasi merupakan bentuk kebinekaan global yang mau tidak mau perlu direspons, bukan sekadar sebagai konsumen. Setiap insan global akan menjadi pelaku dan pemain utama di dalamnya. Tujuannya untuk mengatasi jurang komunikasi, keterbatasan informasi, dan melampaui mimpi-mimpi pemayaan yang berdampak positif bagi masyarakat luas dan pembangunan nasional.

Respons cepat terhadap kebinekaan global tersebut telah dilakukan para ilmuwan dan praktisi di bidang teknologi informasi. Sayangnya, dunia pendidikan, khususnya pada level dasar, menengah, dan atas, mengalami keterlambatan dalam merespons fenomena tersebut. Teknologi informasi yang dikembangkan di sekolah-sekolah masih sebatas hafalan menjalankan fungsi komputer, ataupun sekadar

Buku ini tidak diperjualbelikan.

mengenalkan komputer secara "maya" tanpa ada praktik langsung mengoperasionalkan. Keterbatasan infrastruktur teknologi informasi di sekolah, ditambah dengan pengetahuan minimal para pengajar, menjadi persoalan klasik yang memungkinkan para pelajar Indonesia sangat terbatas dalam mengantisipasi perubahan deras ini. Kenyataan ini terbukti ketika mekanisme kapitalisme global memanfaatkan teknologi informasi untuk kepentingan usaha yang dampaknya sangat dirasakan oleh semua lapisan masyarakat. Saat itu, kita menjadi penonton. Saat itulah, anak-anak pelajar kita seperti "berenang di laut luas tanpa henti". Mereka tidak memiliki tempat berlabuh atau tempat menggapai untuk mencapai tujuannya. Mereka pun tertinggal dalam ketidakpastian dan tidak mampu berada dalam persaingan global yang sarat kepentingan.

Bertahap, jurang dan batas penyekat ajar keterampilan serta keahlian dalam bidang teknologi informasi itu mulai dipersempit jaraknya. Sekalipun diawali dengan aplikasi permainan (*game*), para pelajar didorong untuk mengakrabi dunia digital yang akan menjadi kehidupan masa depannya. Penguatan infrastruktur, ditambah peningkatan kapasitas teknologi informasi bagi pengajar, memungkinkan siswa belajar banyak tentang digitalisasi. Pengetahuan dasar lama mereka, pelan demi pelan, diperkuat dengan koding dan sistem algoritma. Selain keterampilan melakukan "pemayaan" realitas ke sebuah jejaring sistem digitalisasi, mereka pun sedang belajar dan diajari cara mengembangkan literasi komputasional. Literasi ini dalam perkembangannya bukan semata pelengkap dari lima jenis literasi lainnya, melainkan menjadi satu kesatuan tidak terpisah dari jati diri para pelajar Indonesia.

Pemayaan realitas adalah ikhtiar yang mengatasi keterbatasan kompilasi data dalam bentuk konvensional. Ia pun dapat menggerakkan data untuk beragam kepentingan, dari sesuatu yang berada pada tataran romantisme, seperti pelestarian khazanah kebudayaan, sampai pada tataran industrialisasi yang berkorelasi kuat terhadap nilai tambah dan kesejahteraan umat manusia. Data akhirnya tidak sekadar tumpukan suatu informasi, tetapi kekuatannya mampu "menguasai

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dunia". Pelestarian atas berbagai ranah khazanah kebudayaan di masa lalu akhirnya akan berubah menjadi kekuatan pemajuan kebudayaan yang berkontribusi besar bagi pelaku budayanya, ataupun para pihak lain yang hendak memanfaatkannya.

Proses pelestarian yang berujung pada pemajuan kebudayaan tersebut telah diikhtiarkan oleh para peneliti dari Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Berkat dukungan dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan, dalam waktu dua tahun mereka berusaha menggali dan merekam data kuliner yang berserak di seluruh wilayah Indonesia. Setelah himpunan data sebesar 15.700 item makanan itu terkumpul, peneliti berusaha menyodorkan ke sebuah sistem informasi berbasiskan web dan Android yang termanfaatkan secara luas bagi masyarakat. Himpunan data besar itu pun diproses lebih lanjut dan dikembangkan untuk menghasilkan berbagai model dan preferensi terkait makanan. Peneliti berusaha membangun model preferensi antara bahan baku dan risiko makanan dalam persepsi emik komunitas. Demikian juga, peneliti pun berusaha mengangkat isu bahan baku dengan kekhasan rasa, sebagai bagian dari preferensi utama calon konsumen untuk memilih jenis makanan yang menggugah seleranya.

Apa yang dilakukan tim peneliti di atas relatif berbeda kecenderungannya dengan para peneliti di lembaga-lembaga pemerintah. Keadaan seperti ini ibarat "menemukan mutiara kemilau di antara mutiara-mutiara yang belum terbuka kepingannya". Kemilau tersebut akan memberikan inspirasi bagi paradigma, metode, dan kecenderungan *object matter* yang akan dikembangkan lebih lanjut. Kecenderungan ini akan menjadi pemantik dari tumbuh dan kembangnya suatu model penelitian lintas disiplin. Saya awalnya tidak menyangka bahwa peneliti utama penelitian ini adalah seorang sarjana agama, magister agama, dan diakhiri dengan program doktor Studi Islam, walaupun pernah sekali menempuh pendidikan magister ilmu budaya, perspektifnya telah melampaui kebiasaan yang terjadi pada dunia penelitian.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Secara cermat dan sistematis, Prof. Dr. M. Alie Humaedi, M.Ag., M.Hum. dapat memimpin "pasukan canggihnya" untuk mengurai segala keresahan tentang pemayaan dunia realitasnya. Dari sekian bagian tulisan, sekitar dua pertiganya ditulis sendiri oleh peneliti utamanya. Hal ini menunjukkan bahwa dengan komitmen dan kerja keras yang kuat, kita semua dapat mengatasi segala keterbatasan yang ada. Barangkali, baginya, digitalisasi realitas itu ibarat "mitos-mitos yang dibangun masyarakat dan secara etnografis kemudian ditulis dan dipahami secara mendalam". Dalam konteks ini, rangkaian tulisannya seolah telah berusaha membawa realitas menjadi mitos dan tidak berhenti pada pengultusan mitos, tetapi ia menurunkan mitos tersebut dalam kehidupan nyata. Model-model preferensi dan dengan keberanian analisisnya untuk menyusun suatu sistem taksonomi kuliner menjadi bukti nyata bahwa siapa pun dapat memasuki dunia pemayaan itu.

Akhirnya, buku dengan segala bagian tulisan di dalamnya memberikan gambaran jelas bagaimana koding dalam *big data* digital menjadi sebuah kebutuhan pembelajaran di masa yang akan datang. Buku ini juga memberikan pelajaran penting tentang keberanian analisis dapat dilakukan melampaui standar ilmu pengetahuan yang ditetapkan. Sepanjang hasil karya itu diterima umum dan dapat dimengerti oleh banyak orang, ia akan menjadi benih unggul dalam perkembangan ilmu pengetahuan. Membaca buku ini seperti sedang mengukur diri dalam tingkat kemampuan literasi digital, literasi komputasional, literasi kognitif, dan lainnya. Semoga buku ini menjadi inspirasi bagi banyak orang sehingga mampu menindaklanjuti dan mengembangkan dari segala sesuatu yang ditawarkan dalam desain dan model dunia pemayaan ini.

Jakarta, 30 November 2021
Menteri Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi

Nadiem A. Makarim

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kata Pengantar Direktur Lembaga Pengelola Dana Pendidikan

Penulisan buku *Pemajuan Budaya Kuliner Indonesia: Hibriditas dalam Koding* ini merupakan buah dari penelitian kuliner tradisional Indonesia yang didanai oleh Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP). Selain buku di hadapan pembaca ini, tim peneliti rupanya telah menghasilkan empat buku lainnya, jurnal nasional dan internasional, serta berbagai *output* penelitian yang melampaui standar keluaran pada umumnya. Dengan segala keluaran yang dihasilkan, peneliti berhasil melampaui lika-liku perjalanan penelitian, khususnya terkait kerja sama dengan lembaga mitranya.

Tanpa putus asa, di tengah keterdesakan waktu, dengan sigap peneliti berusaha menyusun segala capaian keluaran yang dijanjikan dalam proposal penelitiannya. Keberhasilan dalam mengatasi keadaan itu, bagi manajemen LPDP, telah menjadi indikator penting bahwa tim memiliki tanggung jawab terhadap amanah pendanaan yang diberikan. Keadaan ini tentu menenangkan dan kami optimistis bahwa apa yang dilakukannya pasti akan membawa banyak manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan manfaat praktis lainnya. Secara

Buku ini tidak diperjualbelikan.

substansial pun, tim peneliti tidak beranjak jauh dari alur pikir yang dikembangkan dari proposal awal. Hal ini menunjukkan bahwa tim peneliti memiliki kompetensi yang memadai dalam pelaksanaannya.

Salah satu bukti kerja keras tersebut adalah hadirnya buku teks tebal ini. Buku ini dapat dikatakan sebagai "jiwa" dari perjalanan penelitian kuliner analitis yang dilakukan selama ini. Sekalipun di dalamnya masih ada beberapa celah kekosongan, seperti terkait taksonomi kuliner, keberanian tawarannya dapat menjadi inspirasi lebih lanjut dalam mengembangkan taksonomi kuliner yang analog dengan taksonomi sebagaimana dikenal dalam dunia makhluk hidup. Keadaan ini memungkinkan pentingnya penggunaan data sains dan *big data* dalam pemrosesan lebih lanjut.

Akhirnya, LPDP memberikan apresiasi setinggi-tingginya terhadap kerja keras dan keuletan tim dalam menyodorkan keluaran dan produk yang dapat dimanfaatkan banyak pihak. Kegiatan Bimbingan Teknis Pendataan Kuliner secara partisipatif bersama Badan Ekonomi Kreatif serta berbagai festival dan lomba kuliner yang melibatkan berbagai mitra di berbagai daerah menjadi bukti bahwa peneliti berusaha maksimal mempertanggungjawabkan kegiatan penelitian LPDP secara teknis dan substantif. Semoga apa yang dilakukan oleh Prof. Dr. M. Alie Humaedi M.Ag., M.Hum. bersama tim peneliti dapat ditiru dan dikembangkan lebih lanjut oleh para penerima *grant* penelitian RISPRO LPDP di kemudian hari. LPDP juga menyampaikan terima kasih atas seluruh *acknowledgment* yang diberikan peneliti pada setiap kegiatan utama dan pendukung penelitian kulinernya.

Jakarta, 23 April 2021

Andin Hadiyanto

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pemayaan Realitas Tradisi Kuliner

Pembacaan atas sebuah tulisan membutuhkan perhatian penuh dalam tata bahasa dan sekaligus pemahaman atas substansinya. Aspek teknis kebahasaan tentu mudah dilakukan karena tata bahasa Indonesia telah memiliki sistem yang mendukung sebuah kata, kalimat, dan paragraf dapat dibaca. Namun, dalam dimensi substansi, tidak semua tulisan orang dapat dicerna atau kemudian ditransmisikan pesannya ke orang lain dalam bahasa yang mudah dimengerti oleh orang kebanyakan atau mereka yang berbeda bidang kepakarannya. Tugas pengeditan dan penatabahasaan menjadi sangat penting agar tulisan yang hanya dimengerti oleh bidang keilmuannya, juga dapat dimengerti oleh mereka yang berbeda bidang keilmuan.

Buku ini adalah buku multidisiplin. Di dalamnya sarat dengan bidang sosial kebudayaan, sebagaimana terlihat pada bagian pertama hingga lima. Di dalamnya juga sarat dengan bahasa statistik matematis, sebagaimana terlihat pada bab 6 dan 7. Demikian halnya pada bagian 8 dan 9, seluruh tulisan dipenuhi dengan kosakata dalam bahasa pemrograman komputer dan teknologi informasi. Bagian terakhir

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ini sangat penting karena menjadi ujung akhir tulisannya. Namun, tanpa diparafrasakan, penyampaian makna bahasa tersebut tidak akan tersampaikan dengan baik. Oleh karena itu, pemilihan diksi yang mudah dipahami tanpa menghilangkan pesan dari bahasa awalnya menjadi hal terpenting dari prosesnya. Sekalipun demikian, tidak seluruh bahasa program dan teknologi informasi dapat dialihkan atau digantikan dalam diksi bahasa sosial kebudayaan. Beberapa bahasa akan tetap dipertahankan agar ia tidak kehilangan konteksnya. Ibaratnya, jika penelitiannya adalah membawa fenomena realitas ke dalam dunia maya, pemilihan kata tidak lagi mungkin semuanya dapat disamakan dalam realitas yang sama. Barangkali ia akan tetap maya, semakna dengan pemayaan digitalnya.

Pembacaan atas tulisan dalam buku ini merupakan sebuah tantangan tersendiri bagi seorang editor dan sekaligus penulis utama buku ini. Selain belajar banyak hal, akhirnya editor memiliki kesimpulan bahwa segala sesuatu yang berada di luar diri dari kepakaran, dapat terus dicoba untuk mendapatkan sesuatu yang dianggap penting bagi dunia ilmu pengetahuan dan praktik kehidupan. Selain substansi yang menarik, buku ini telah mengajarkan sesuatu di luar dirinya yang cukup unik, otentik, dan memiliki nilai kebaruannya sendiri. Para penulis buku ini akhirnya dapat diposisikan sebagai orang yang mau dan berani keluar dari zona nyaman hanya untuk menjawab rasa penasarannya. Pelajaran ini menjadi penting, khususnya untuk menjadi pemantik dari kaum muda untuk selalu berjiwa pantang menyerah.

Buku ini dan segala keluaran produk penelitiannya adalah sumbangan terbesar dari tim penulis untuk dunia ilmu pengetahuan dan dipersembahkan untuk kepentingan pemajuan kebudayaan tradisional Indonesia di bidang kuliner. Dengan segala suka dan duka dalam proses penelitiannya, saya selaku ketua tim peneliti dan penulis utama mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) Kementerian Keuangan RI yang membiayai penelitian ini. Pemahaman atas berbagai kejadian yang kurang mengenakkan yang menimpa tim peneliti merupakan bukti bahwa LPDP

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menyadari pentingnya tema penelitian ini dilakukan dan mereka juga percaya atas komitmen dan tanggung jawab peneliti. Terima kasih atas ketulusan Bapak Fahdi, Ibu Ririn, dan Ibu Ihda dalam membantu tim peneliti mengatasi segala persoalan yang ada.

Seiring penelitian kuliner analitis, dukungan dari lembaga mitra sangat terasakan. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf), khususnya kepada Direktorat Riset, Edukasi, dan Ekonomi Kreatif, yang mendukung pelaksanaan bimbingan teknis pendataan kuliner tradisional secara partisipatif. Kegiatan yang dilaksanakan pada enam wilayah tersebut berbuah pada rancang bangun sistem informasi dan jaringan relawan yang tersebar di seluruh Indonesia. Kepada Pak Wawan Rusiawan, Ibu Dian Purnamasari, dan Mas Ainun, terima kasih tulus kami ucapkan atas segala bantuan dan kerja samanya.

Terima kasih tulus disampaikan kepada Dr. Sri Sunarti Purwaningsih, M.A, selaku kepala Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Tanpa dukungan beliau, penelitian ini akan terganjal dalam berbagai aspeknya dan dengan segala kemampuan berusaha menjaga kegiatan ini tetap berlangsung. Beliau tanpa lelah berusaha ikut berkomunikasi untuk menghadirkan berbagai kerja sama yang mendukung pelaksanaan kegiatan ini. Bersama Kepala LIPI, beliau juga berkomunikasi dan mencari penyelesaian yang baik saat dihadapkan dengan permasalahan keberatan dari mitra penelitian. Beliau juga bersedia menghadiri dan menjadi narasumber pada kegiatan-kegiatan pendukung, sekalipun di desa-desa terpencil di berbagai wilayah Indonesia.

Kegiatan penelitian dan penulisan multidisiplin ini tidak akan berhasil tanpa adanya dukungan dari para peneliti di dalamnya. Berkat dukungan tim rancang bangun sistem informasi, yaitu Farham Harvianto dan Gustaf Wijaya, berbasiskan web dan Android kuliner tradisional Indonesia pun dapat diperkenalkan dan digunakan sebagai basis platformnya. Demikian pula kerja para peneliti (Ibu Sri Sunarti Purwaningsih, Jalu Lintang Yogiswara Anuraga, Rusydan Fathi, Ardanareswari Ayu Pitaloka, M. Lutfi, Luis Feneteruma, dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tedi Setiadi) juga menjadi catatan baik dalam pelaksanaan kegiatan penelitian ini. Dukungan para relawan sepenuh waktu, seperti Endah Wulandari, Adhis Tessa, Septi, Awaliyah, dan Masli, menjadi bukti kuatnya partisipasi kaum muda dalam menjaga khazanah kebudayaan Indonesia di bidang kuliner. Atas seluruh kerja dan komitmen kuat dalam kegiatan penelitian, bimbingan teknis pendataan, dan kegiatan pendukung lainnya, saya mengucapkan banyak terima kasih.

Demikian pula peneliti mengucapkan terima kasih kepada Dr. Susanti Supendi, M.A. dari Pusat Kurikulum dan Perbukuan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi; Bapak Franciscus Welirang, selaku Direktur Indofood, beserta pimpinan dan stafnya; Bapak Siek Angling Saputra Sanjaya, selaku pemilik Bakpia Pathok 25; Ibu Haerani, selaku pengusaha pengkang di Mempawah; dan seluruh informan yang berkontribusi penting atas pelaksanaan kegiatan penelitian ini.

Akhir kalam, semoga buku ini memberikan banyak manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan kesejahteraan umat manusia.

Jakarta, 20 Juli 2021

Prof. Dr. M. Alie Humaedi, M.Ag., M.Hum.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

1

JEJARING KULINER INDONESIA

Uraian Awal Kekayaan Budaya

M. Alie Humaedi

A. MENGENALI KEANEKARAGAMAN KULINER TRADISIONAL

Kuliner adalah salah satu jenis kebudayaan yang berdinamika dengan kehidupan masyarakat di sepanjang zamannya. Makin tinggi peradaban suatu bangsa, makin kaya dan beragam jenis kulinernya. Makanan tersebut dapat saja berasal dari praktik tradisi lamanya, buah kreasi komodifikasi berbagai jenis makanan yang ada, ataupun sebagai dampak dari inovasi baru akan kebutuhan dan jawaban tren konsumsi modern. Dalam perjalanan kreativitasnya, kuliner tidak semata diartikan sebagai suatu hidangan pemenuh kebutuhan pokok saja, tetapi di dalamnya dipenuhi dengan cara berpikir dan nilai-nilai sosial yang melekat pada setiap individu ataupun komunitas dalam mengelola dan menghidangkannya. Berbagai pilihan atas bahan baku (*ingredients*) pun akan disesuaikan dengan segala sumber daya yang dimiliki oleh lingkungan sekitarnya dan didasarkan dengan pertimbangan-pertimbangan kebudayaan yang diyakininya. Kuliner

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menjadi produk kebudayaan yang menengahi antara kekayaan sumber daya lingkungan dan nilai-nilai budaya masyarakatnya.

Secara etnografi, sebagai sebuah pendekatan yang berusaha menggali dan menafsirkan praktik kebudayaan di dalam masyarakat, kuliner adalah praktik kebudayaan masyarakat yang diejawantahkan dari cara pandang dunia (*worldview*), keterampilan, sistem pengetahuan dan teknologi, sistem dan nilai sosial, sistem kepercayaan, dan seni yang dipadukan dengan konteks lingkungan sekitar dan waktu komunitas itu hadir dan bereksistensi. Kuliner setidaknya memenuhi enam unsur dari delapan unsur kebudayaan sebagaimana yang dijelaskan Koentjaraningrat (1989). Secara semiotika (kajian yang berusaha mengungkap makna simbol), kuliner bahkan dapat menjadi "tanda sebuah peradaban bangsa" dan "simbol-simbol kebudayaan" dengan segenap kepentingan di dalamnya (Budiman, 2007).

Dalam konteks Indonesia, hal terakhir terlihat jelas dalam "diplomasi nasi goreng", "diplomasi meja makan", dan berbagai diplomasi yang dihubungkan dengan karakter dan keragaman kuliner yang ada. Namun, berkat produk kebudayaan itu, Indonesia pun disebut-sebut sebagai salah satu surga kuliner dunia. Pengakuan dunia atas rendang, nasi goreng, sate, bakso, bakpia, tempe, dan akan disusul dengan berbagai makanan lainnya menjadi bukti akurat kekayaan dan keragaman kuliner yang dibalut dengan cita rasa yang tinggi.

Karakter kuliner Indonesia yang bercita rasa tinggi dan kaya, selain didukung oleh pengetahuan dan keterampilan para pelaku budaya, juga didasarkan pada keberuntungannya yang terletak di tanah yang subur dan iklim tropis. Karakter lingkungan seperti ini menjadikan ragam tumbuhan dan rempah-rempah dapat dengan mudah tumbuh untuk diolah menjadi produk kuliner (Brierly, 1994). Tidak heran jika kuliner Indonesia identik dengan variasi rasa yang bersumber dari ragam bumbu masakan, seperti kemiri, cabai, dan kunyit. Keragaman ribuan kelompok etnik dan subetnik di dalamnya yang berada di berbagai lingkungan dan indeks karakter geografis yang di dalamnya mencakup tumbuhan, aspek geologi, dan iklimnya menjadi faktor penting di balik keanekaragaman produk kuliner

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Indonesia. Artinya, karakter geografi, demografi, dan antropologi secara bersama membentuk keragaman dan kekayaan cita rasa kuliner tradisional Indonesia. Sebagaimana disebutkan oleh Civitello (2011), kekhasan sebuah olahan pangan dimulai dari bahan penyusun, penyiapan, pengolahan sampai dengan cara penyajiannya.

Di dalam pendapat tersebut terlihat jelas adanya tiga karakter geografi, demografi, dan antropologi saling menguatkan antara satu dengan lainnya. Bahan penyusun merupakan buah dari karakter geografi. Namun, dengan pengetahuan manusia (antropologi), bahan alami dapat berubah menjadi sesuatu yang berbeda dalam bentuk aslinya. Fermentasi dan membalik benih adalah bentuk campur tangan manusia dalam karakter geografis. Sementara itu, penyiapan, pengolahan, dan penyajiannya terhubung dengan karakter demografi dan antropologi yang ada. Jumlah anggota sebuah keluarga dan penduduk yang besar pada sebuah wilayah tertentu, misalnya, akan memberikan pengaruh terhadap cita rasa, jumlah, dan bentuk hidangan yang ada. Demikian juga karakter kebudayaan komunitas memberikan warna tersendiri dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Jika ditelisik lebih dalam, betapa beragamnya cara pengolahan dan penyajian kuliner dari 1.340 etnik yang ada di Indonesia (Suryadinata, 2017) dengan akses terhadap bahan pangan yang berbeda-beda, dalam memenuhi kebutuhan nutrisinya sehari-hari.

Kekayaan dan keragaman kuliner Indonesia pada awalnya hanya berbentuk bayangan. Jumlah persis kuliner tradisional yang dimiliki oleh bangsa ini tidak pernah terdeteksi. Hampir semua tulisan yang dihasilkan oleh Direktur Jenderal Kebudayaan, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi, praktisi kuliner, dan apa pun sumbernya tidak mampu memastikan jumlah kuliner tradisional tersebut. Keadaan ini pun ditambah dengan klasifikasi beragam kuliner yang kadang sama, tetapi berbeda nama, ataupun nama sama, tetapi berbeda bahan, rasa, dan bentuknya. Padahal, sebagai bagian penting dari "modal budaya" meminjam istilah dari Pierre Bourdieu (1993), kuliner dapat dikembangkan untuk kepentingan ekonomi kapital dan pengungkit kesejahteraan, sepanjang dikemas dengan teknik

Buku ini tidak diperjualbelikan.

komodifikasi (Baudrillard, 2002) yang mampu menyelaraskan jati diri makanan dan bangsanya, dengan tuntutan pasar. Industri kreatif dalam kuliner sesungguhnya didasarkan pada upaya komodifikasi modal budaya hidangan sesuai dengan tuntutan pasar.

Upaya untuk memodifikasi kuliner tradisional tentu didasarkan pada pengetahuan atas seluruh karakter substansi dan teknis pada jenis makanannya sendiri ataupun jenis makanan lainnya. Pengetahuan atas berbagai jenis makanan itu memberikan kesempatan besar bagi sebuah kreativitas pertukaran ataupun silang bahan baku dan hal lainnya. Tuntutan atas sebuah himpunan pengetahuan kuliner tradisional ini tentu menjadi langkah strategis. Tujuannya untuk menghimpun kekayaan kebudayaan di bidang kuliner dan juga memberi kesempatan kepada masyarakat umum dan pelaku usaha di bidang kuliner untuk melakukan "pertukaran bahan baku dan pengetahuan" untuk menghasilkan bentuk dan cita rasa kuliner yang khas dan memiliki nilai tambah secara ekonomi. Artinya, himpunan data yang ada tidak sekadar pada konsepsi pelestarian kebudayaan saja, tetapi telah mencapai upaya pemajuan kebudayaan yang menawarkan kesejahteraan bagi masyarakat luasnya.

Pada konteks pelestarian, koleksi himpunan kekayaan kuliner tradisional pernah dituliskan oleh berbagai lembaga ataupun perseorangan. Proses perekamannya pun pada umumnya bersifat satu arah dan tidak partisipatif. Sekalipun hasilnya mampu menjadi sebuah koleksi peradaban, proses transmisi dari pelaku kuliner dan masyarakat yang berada pada konteksnya dengan kelompok lain di luar komunitasnya ataupun transmisi lintas generasi akan mengalami kesulitan. Pengetahuan yang ada akan berorientasi pada rasa penasaran dari penulis buku kuliner. Langkah konvensional seperti ini juga tidak mampu menyodorkan berbagai referensi silang bahan baku dan berbagai kemungkinan substansi serta teknis yang dapat dihadirkan di dalam pengelolaannya. Proses "pemajuan" kebudayaan yang memberikan imbas bagi kesejahteraan masyarakat sangat mungkin terjadi ketika berbagai inovasi dari himpunan pengetahuan (kodifikasi) itu didapatkan secara partisipatif dan inovatif.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Langkah strategis penghimpunan data untuk proses pemajuan kebudayaan bidang kuliner tradisional tersebut perlu dikembangkan dengan pemanfaatan teknologi informasi. Kenyataan ini sejalan dengan tuntutan dan situasi zaman, khususnya terkait dengan perkembangan revolusi digital 4.0 dan menuju 5.0. Proses penginputan data seperti ini sebenarnya telah tampak pada sistem Cookpad (cookpad.com), dan Perpustakaan Budaya (www.budaya-indonesia.org). Kedua sistem informasi terkait kuliner tersebut merupakan rujukan umum informasi terkait kuliner. Namun, karena proses penginputan datanya tidak diarahkan secara baik, khususnya platform Cookpad, tingkat keterulangan data dan ketidakvalidan informasinya sangat tinggi. Kelemahan platform ini dibaca oleh pengelola platform Perpustakaan Budaya dengan cara memperbaiki beberapa bagian yang kurang. Tidak hanya itu, proses penginputan datanya hanya dilakukan oleh para relawan yang ditetapkan. Merekalah yang berusaha menginput data kuliner dari berbagai sumber yang ada.

Sekalipun Perpustakaan Budaya telah berusaha memperbaiki proses penghimpunan datanya, tingkat keterulangan juga sangat tinggi, ditambah dengan kurangnya daya dukung informasi mendalam langsung dari lapangan. Untuk mengatasi berbagai persoalan dan kelemahan itu, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dengan dukungan dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) Kementerian Keuangan dan Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) berusaha menciptakan suatu sistem informasi kuliner tradisional yang mampu menghimpun, melestarikan, dan memberikan dampak nilai tambah ekonomi bagi masyarakat umum dan praktisi kuliner.

Sistem penghimpunan data (kodifikasi) dibuat secara partisipatif dengan rambu-rambu yang ketat. Beberapa bagian lainnya diserahkan sepenuhnya kepada penginput data berdasarkan pengetahuan, pengalaman, dan informasi yang didapatkannya. Informasi tentang sejarah, asal usul, nilai dan makna, serta bagian risiko makanan dan dampak positif makanan merupakan bagian penting dari pembangunan sistem informasi Ensiklopedi Dapur Rakyat (www.ensiklopedi.dapurrakyat.id) dan diubah ke Ensiklopedi Kuliner (www.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id). Berbeda dengan dua platform sebelumnya, platform ini dibangun atas dasar informasi etnografi secara langsung dari kelompok masyarakat pelaku kulinernya. Di samping itu, beberapa langkah lain ditempuh, yaitu menelusuri informasi dari jejak-jejak konvensional ataupun sistem digital lainnya. Setelah keseluruhan informasi itu didapatkan, beberapa klarifikasi untuk memastikan kesahihan data pun dilakukan sebaik mungkin. Sistem partisipasi dalam proses penginputan data dilakukan dalam dua jalur. Model ini adalah penerjemahan metode hermeneutik yang berusaha menggali informasi sedalam-dalamnya, menafsirkan sesuai konteks pelaku berada, dan mengangkatnya kembali pada konteks kekinian. Kodifikasi data seperti ini yang memungkinkan platform Dapur Rakyat (dapurrakyat.id) memiliki potensi besar dalam mengungkit pemajuan kebudayaan yang berkontribusi bagi peningkatan nilai tambah ekonomi masyarakatnya.

Harus diakui bahwa pemajuan keragaman kebudayaan bidang kuliner tradisional Indonesia berada pada empat isu strategis, yaitu ekonomi kreatif, ketahanan pangan, perlindungan budaya, dan riset. Dalam soal ekonomi kreatif, amatan terhadap akses kepada industri kuliner menjadi sangat penting. Jumlah penduduk yang besar, akses terhadap bahan pangan yang mudah dan relatif terjangkau, variasi jenis dan kekayaan rasa dari kuliner khas Indonesia menjadikan bisnis kuliner saat ini sangatlah prospektif. Pada akhir 2014 saja, terdapat 3.330.548 usaha mikro kuliner di seluruh Indonesia, melonjak drastis dari angka 2.812.747 pada 2012 (BPS Indonesia, 2014). Hal ini menunjukkan bagaimana dunia bisnis kreatif kuliner merespons dinamika masyarakat yang terjadi dewasa ini.

Diversikasi produk olahan pangan juga penting dalam upaya mencapai ketahanan pangan, di samping soal ketersediaan dan akses atas bahan pangan. Diversitas produk yang tinggi menghilangkan problem ketergantungan terhadap salah satu bahan saja sembari memberikan pilihan yang banyak bagi publik untuk menyesuaikan kebutuhan nutrisi dengan selera yang diinginkannya. Dalam konteks ini, pengarusutamaan konsumsi kuliner lokal merupakan strategi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang tepat. Ada banyak alasan untuk itu, mulai dari akses terhadap bahan penyusun yang mudah karena berasal dari lingkungan sekitar, berkualitas dan sehat karena alami dan merupakan produk budaya yang telah berevolusi sekian lama, serta memiliki cita rasa yang sesuai dengan lidah orang Indonesia. Lahirnya produk-produk kuliner hibrida menjadi bukti otentik bahwa masyarakat Indonesia berusaha melakukan diversifikasi pangan dengan cara yang baik dan menyesuaikannya dengan nilai-nilai sosial yang berkembang. Cara ini merupakan kekhasan kebudayaan Indonesia di bidang pangan.

Selain dalam soal industri kreatif dan ketahanan pangan, kodifikasi kuliner dalam sistem informasi analitis juga menjadi sangat penting dalam sudut pandang pelestarian dan pemajuan budaya, sebagaimana telah disebutkan. Perlindungan warisan budaya Indonesia setidaknya didasarkan pada tiga alasan utama. Pertama, menjaga warisan budaya dari kepunahan. Warisan budaya seperti kuliner tidak sekadar sebuah resep makanan, tetapi menyimpan pengetahuan tentang proses pengolahan bahan pangan, cita rasa, dan cara orang Indonesia mengapresiasi makanan. Kedua, menjaga budaya dari klaim sepihak. Saat ini, tidak sedikit kuliner Indonesia yang telah diklaim pihak lain, di antaranya kopi gayo dari Aceh, yang didaftarkan sebagai merek dagang oleh sebuah perusahaan multinasional Belanda, dan sambal bajak dari Jawa Tengah. Persoalan klaim atas budaya ini menjadi isu penting di tengah tren global bisnis kuliner. Klaim kebudayaan juga menjadi ancaman potensial sistem keamanan negara dalam bentuk perang nonfisik. Ketiga, sebagai landasan untuk proses inovasi selanjutnya, saat kebudayaan kuliner lama bisa dikembangkan dan dimajukan dengan berbagai pertemuan substansi dan teknis dalam menjawab tantangan pasar. Ragam tradisi kuliner Indonesia akan memberikan inspirasi dan memudahkan proses penciptaan resep dan metode pengolahan bahan baru yang akan makin memperkaya khazanah tradisi kuliner khas Indonesia. Landasan ini menuntut adanya sistem informasi yang cerdas, akurat, dan mudah terjangkau. Sistem informasi kekayaan kuliner ini pada akhirnya dapat dimanfaatkan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

oleh pihak-pihak terkait, seperti lembaga-lembaga pendidikan yang bergerak pada inovasi bidang pengembangan kuliner.

Dengan demikian, beragamnya produk kuliner khas yang ada di Indonesia harus diapresiasi secara ilmu pengetahuan untuk membuka berbagai informasi penting yang terkandung dalam tradisi kuliner masyarakat Indonesia. Bagaimana karakteristik kuliner Indonesia serta bagaimana ragam bahan pangan menghasilkan kekhasan dan membentuk cara orang Indonesia mengapresiasi makanan adalah dua di antara sekian banyak pertanyaan yang bisa dijawab ketika data kuliner dan metode sains bertemu. Tulisan ini diharapkan menjadi jawaban atas masalah yang muncul dalam setiap aspek yang telah dijelaskan.

B. ANTARA PELESTARIAN DAN INDUSTRI KREATIF BIDANG KULINER

Makanan tradisional bukan semata pemenuh kebutuhan harian manusia, melainkan di dalamnya dipenuhi dengan potensi pengembangan ekonomi, teknologi, industri, dan lainnya yang mengarah pada peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat Indonesia. Jika ditilik dari peta sasaran strategis Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015–2019 yang ditetapkan oleh pemerintah dan para praktisi di bidangnya, setidaknya ada empat aspek utama, yaitu (1) terciptanya pusat pengetahuan sumber daya budaya mengenai kuliner tradisional Indonesia yang akurat dan tepercaya serta dapat diakses secara mudah dan cepat; (2) meningkatnya wirausaha kuliner tradisional kuliner Indonesia yang berdaya saing dan dinamis; (3) meningkatnya keragaman dan kualitas karya kuliner tradisional; dan (4) meningkatnya infrastruktur dan teknologi yang menunjang pengembangan industri kuliner.

Keempat hal tersebut menuntut adanya pemenuhan kebutuhan atas sebuah sistem informasi kuliner Indonesia, di mana publik dapat (1) mencari informasi yang lengkap tentang sebuah produk kuliner, mulai dari bahan penyusun, metode pengolahan dan penyajian, kandungan nutrisi, tipe hidangan (makanan utama, kue, minuman,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dan lainnya), asal daerah, kategori hidangan (dalam peta kuliner Indonesia), sejarah makanan, nilai atau makna dibalik makanan, serta informasi terkait risiko dan efek makanan yang diyakini oleh masyarakat pembuat. Ukuran emik, sebagaimana perspektif masyarakat, sangat penting untuk dijadikan sarana pengetahuan yang dapat dikembangkan sebagai objek *matter* baru di bidang kesehatan, gastronomi, dan lainnya; (2) berbagi informasi/promosi resep baru, lokasi jual, evaluasi, dan komentar dari sebuah produk kuliner yang khas, baik modern maupun tradisional, yang dikenal oleh masyarakat Indonesia. Aspek ini juga mencakup upaya pendataan atau kodifikasi produk kuliner tradisional secara partisipatif oleh masyarakat luas ataupun oleh para relawan yang ditetapkan; (3) mendapatkan rekomendasi produk kuliner yang sesuai dengan preferensi pengguna dari segi kesehatan, cita rasa, lokasi dan lain-lain; serta (4) mengeksplorasi informasi yang terkait dengan produk-produk kuliner khas Indonesia menggunakan ragam fitur analitis yang tersedia, mulai dari karakteristik statistiknya, jejaring keterhubungan dan kemiripan antarproduk kuliner, sampai fitur analitis yang berguna untuk inovasi produk kuliner baru. Hal penting lainnya, informasi terkait sejarah dapat memetakan adanya upaya produk kuliner hibrida, baik berasal dari pertemuan atau silang budaya beberapa kelompok masyarakat, maupun sebagai buah dari proses komodifikasi kebudayaan kuliner yang dilakukan oleh para praktisi kuliner di Indonesia.

Produk akhir dari empat kebutuhan tersebut adalah terbentuknya sebuah sistem informasi kuliner Indonesia yang berbeda dari berbagai platform yang ada sebelumnya. Oleh karena itu, sistem informasi kuliner tradisional ini akan diarahkan menjadi sebuah layanan berbasis web dan *mobile* yang secara integratif memenuhi kebutuhan publik untuk mencari, berbagi, dan mengeksplorasi informasi kuliner khas Indonesia. Hal terpenting dari proses penyiapan datanya adalah penggunaan mekanisme partisipatif terkontrol. Artinya, masyarakat luas dan relawan diberikan kebebasan melakukan perekaman dan pendataan kuliner sebagaimana yang dikenal dan diketahui di wilayahnya masing-masing, ataupun pernah mendapatkan pengalaman tertentu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tentang kuliner tradisional di wilayah lain. Pengetahuan itu kemudian diinput berdasarkan tabel-tabel yang sudah ditetapkan, dan sebagian penginput data dipersilakan memberi narasi terkait aspek-aspek penting dari kuliner tradisional yang diajukannya. Sekalipun demikian, mekanisme kontrol yang ketat dalam proses penginputan data dilakukan oleh peneliti dan pengelola sistem informasinya. Tujuannya tetap pada upaya menghasilkan data akurat, valid, dan informatif.

Akhirnya, pembangunan sistem informasi kuliner ini memunculkan sejumlah problem riset sebagai berikut. Pertama, sistem. Artinya, bagaimana mendesain sistem informasi yang memudahkan pengguna mencari, berbagi, dan mengeksplorasi informasi kuliner khas Indonesia sekaligus mengakomodasi kepentingan publik, khususnya para pebisnis kuliner, aktivis perlindungan budaya, publik atau umum (misalnya ibu rumah tangga), dan peneliti.

Kedua, model representasi data. Model data seperti apa yang tepat untuk merepresentasikan data produk kuliner yang mengandung informasi yang kompleks, meliputi bahan penyusun, metode pengolahan, gambar atau video produk, dan lainnya. Di dalam proses representasi data, ada beberapa pilihan model data yang bisa dieksplorasi dan dikembangkan, misalnya *Python*, *Typoon*, dan *Dendrogram*.

Ketiga, algoritma. Sistem informasi produk kuliner ini akan berbasis pengguna dalam rupa layanan berbasis web dan aplikasi *mobile*. Untuk itu, diperlukan sejumlah fitur analitis yang memudahkan pengguna untuk memenuhi kebutuhannya dan berkontribusi saat berinteraksi dengan sistem ini. Sistem informasi ini haruslah mencakup tiga hal, yaitu model sistem rekomendasi produk yang secara cerdas bisa membaca preferensi pengguna, mulai dari preferensi rasa sampai dengan kandungan atau risiko makanan yang ada; model untuk prediksi klasifikasi hidangan berdasarkan bahan baku; dan klasifikasi susunan menu yang berasal dari sejumlah produk kuliner. Untuk dapat rekomendasi menu, perlu diketahui terlebih dahulu apa karakteristik menu sehari-hari orang Indonesia. Sejumlah batasan lain, seperti kandungan nutrisi dan preferensi pengguna, juga

Buku ini tidak diperjualbelikan.

harus dipertimbangkan dalam merekomendasikan menu. Lantas, bagaimana model rekomendasinya?

Keempat, upaya pemajuan (*promoting*) kebudayaan. Perspektif kebudayaan menjadi penting dalam pengembangan sistem informasi agar memperkaya informasi dan sekaligus memberikan pengertian, makna, dan nilai-nilai terhadap kuliner tradisional yang direkam dan diinput dalam sistem informasi yang ada. Pertanyaannya, bagaimana upaya menghadirkan nilai budaya lokal dalam proses penciptaan dan pengembangan produk kuliner di Indonesia?

Berdasarkan empat pertanyaan tersebut, terlihat jelas tulisan ini berusaha membangun sistem informasi kuliner khas Indonesia. Tujuan ini tercapai dengan terbangunnya platform Ensiklopedi Kuliner dan layanan aplikasi Androidnya. Sementara itu, tujuan spesifiknya adalah membangun layanan berbasis web sistem informasi kuliner khas Indonesia; membangun *database* berisi lima belas ribu data produk kuliner khas Indonesia; membangun model formal representasi data produk kuliner; membangun model sistem rekomendasi produk kuliner berbasis preferensi pengguna; membangun model prediksi klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun; membangun model rekomendasi menu hidangan yang sesuai dengan preferensi pengguna; dan memaknai proses kebudayaan secara etnografi dalam penciptaan dan pengembangan produk kuliner Indonesia.

Kesadaran akan nilai penting dan strategis dari potensi kekayaan tradisi budaya Indonesia telah mendorong berbagai pihak (pemerintah maupun publik) untuk giat melakukan kampanye pelestarian dan pemajuan kebudayaan dengan berbagai jalan. Salah satu jalan efektif adalah dengan cara pendataan tinggalan budaya dan memberikan sosialisasi serta kampanye. Pendataan budaya dengan mengedepankan semangat preservasi dan *promoting*—umumnya dilakukan oleh budayawan dan pemerintah—memberikan penekanan pada pendataan informasi budaya secara detail dan terstruktur. Aspek yang paling sulit terpenuhi adalah pendataan budaya yang dilakukan secara partisipatif oleh masyarakat luas. Kenyataan ini sering kali berhadapan dengan berbagai aspek kultural dan struktural yang ada.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Aspek kultural terkait dengan kedalaman pengetahuan dan pengalaman masyarakat atas tinggalan budaya yang ada, termasuk informasi mengenai kuliner tradisional. Transmisi pengetahuan yang terbatas dari orang tua ke anak, baik sebagai akibat kekurangsadaran orang tua maupun karena dinamika demografis, menjadi penyebab utama hambatan kultural ini terjadi. Sementara itu, hambatan struktural terkait dengan alasan kesempatan yang diberikan pemerintah dan pihak lain untuk menyediakan fasilitas, khususnya platform, yang mampu menghimpun khazanah kebudayaan kuliner tradisional secara detail dan terstruktur. Afirmasi tentang terbangunnya suatu sistem platform sendiri hingga sebelum kegiatan ini berlangsung masih tidak terlihat. Oleh karena itu, LIPI dan Bekraf, sebagai bagian dari elemen pemerintah, dapat menengahi hambatan struktural dalam menyediakan platform yang memberikan kesempatan luas bagi masyarakat dalam menghimpun data kuliner tradisionalnya secara partisipatif. Dalam prosesnya, upaya ini akhirnya memantik perbincangan publik dan pada ujungnya telah mampu menyemai kecintaan akan budaya tradisi di kalangan anak muda secara masif.

Upaya pendataan yang menjadi bagian utama dari riset budaya ini memperhatikan dan mengintegrasikan empat aspek potensi utama. Pertama, aspek riset. Informasi budaya yang dikumpulkan harus memenuhi kualifikasi data riset. Oleh karena itu, bagian pemodelan data menjadi tahapan awal yang sangat penting agar data yang dikumpulkan dapat langsung menjadi input untuk peneliti. Ketersebaran atau keterluasan data beragam jenis kuliner juga didukung oleh kedalaman nilai yang terkandung pada setiap atau sampel purposif kuliner yang dipilih. Hal ini dimaksudkan untuk menghasilkan temuan data kuantitatif dan kualitatif secara bersamaan dan menjadi bukti bahwa kuliner yang diteliti adalah kuliner yang berasal dari Indonesia. Hal ini didasarkan pada temuan jaringan ramuan yang sama dan kesesuaian nilai kebudayaan yang khas Indonesia.

Kedua, aspek kolaborasi. Budaya Indonesia sangatlah kaya. Oleh karena itu, pelibatan dan partisipasi masyarakat menjadi kunci penting untuk mencapai target ribuan data budaya yang ingin dikum-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pulkan. Model kolaborasi berbasis teknologi informasi seperti ini telah terbukti efektif mengatasi hambatan jumlah data yang sangat besar juga aspek geografis Indonesia yang berkarakter kepulauan.

Ketiga, aspek ekonomi kreatif. Produk dari riset ini ditujukan untuk mendorong daya ekonomi kreatif di sektor kuliner. Para pebisnis atau praktisi kuliner adalah sumber data dan sekaligus pengguna aktif dari data kuliner yang tersedia pada sistem informasi yang dibangun. Oleh karena itu, aplikasi sistem informasi sebagai salah satu keluaran riset ini harus dapat mengakomodasi kepentingan publik (pencarian atau pertukaran informasi kuliner) yang memiliki kepentingan ekonomi atas data kulinernya.

Keempat, aspek ketahanan pangan. Tradisi kuliner tradisional akan tetap hidup selama terus menjadi bagian dari aktivitas keseharian masyarakat. Perbincangan dan inovasi kuliner yang selama ini terbatas dalam ruang keluarga diharapkan dapat semakin meluas dengan hadirnya sistem informasi yang menjadi salah satu keluaran dari riset ini. Kelompok masyarakat yang saling berbagi informasi produk kuliner akan menjadi sumber data yang tidak terputus untuk keperluan pengembangan riset dan inovasi produk di kemudian hari.

Dengan demikian, berbagai tulisan dalam buku bunga rampai ini sangat strategis secara substansi bagi kebijakan pemajuan kebudayaan di bidang kuliner Indonesia. Tulisan-tulisan dalam bunga rampai ini bahkan dapat menjadi pemantik dalam pengembangan industri kreatif bagi calon pelaku usaha kuliner ataupun pengembang jaringan distribusi kuliner dan bahan baku dari berbagai daerah di seluruh Indonesia.

C. PENGEMBANGAN KULINER: TAWARAN PENDEKATAN BARU

Buku bunga rampai ini melingkupi sejumlah bab tulisan yang memanfaatkan ragam metode dari berbagai disiplin (ilmu sosial, matematika, ilmu alam, dan ilmu komputer), seperti studi memetika, analisis jaringan, linguistik komputasional, sistem informasi, dan etnografi kebudayaan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Aktivitas seputar kuliner (apa yang ingin dimasak, makan apa, dan di mana) saat ini semakin bersifat sosial. Orang semakin suka berbicara tentang makanan, berbagi informasi resep, sedang makan apa, dan di mana serta memberikan rating dan komentar atas sebuah produk kuliner tertentu. Tren ini difasilitasi oleh perkembangan beragam aplikasi kuliner, mulai dari aplikasi pendataan direktori dan rekomendasi restoran (seperti Abraresto, Zomato, dan Makan di Mana), aplikasi berbagi informasi resep (seperti OpenRice), dan aplikasi pemesanan kuliner *online* (seperti FoodPanda, Klik-Eat, dan GoFood). Masing-masing layanan itu memiliki tujuan spesifik dan diimplementasikan dalam desain sistem yang berbeda-beda.

Seiring menguatnya kebiasaan berbagi informasi makanan dan pemesanan makanan secara online, tuntutan atas berbagai model resep juga muncul. Perlu diketahui bahwa data produk kuliner sangat kompleks karena sejumlah alasan (Xie dkk., 2010), yaitu (1) kaya dengan informasi kontekstual, seperti sejarah, kandungan nutrisi, rasa, dan kategori kuliner; (2) penilaian atas cita rasa produk bersifat subjektif; (3) media representasi yang beragam, mulai dari teks, gambar, hingga video; dan (4) resep kuliner meliputi bahan penyusun, persiapan, dan presentasi produk. Data produk kuliner itu tentu akan dituangkan dalam struktur teks dan gambar. Teks tentang data kuliner memang cara konvensional, tetapi tetap efektif dalam merepresentasikan data kuliner. Artinya, proses ekstraksi informasi dari data hanya bersandar pada kemiripan antar-terminologi dalam teks. Tentu saja hal ini tidak cukup karena aspek lain, seperti prosedur pembuatan, menjadi faktor pembeda produk yang penting. Dengan teks itu pula, berbagai analisis untuk menghasilkan berbagai model dan referensi akan disodorkan. Analisis ini kemudian akan dikuatkan dengan berbagai gambar mimetik atau diagram lainnya.

Pada umumnya, untuk mencari titik kesamaan dari berbagai kata atau penyebutan terhadap elemen penyusun makanan, para peneliti akan menggunakan model graf untuk merepresentasikan bahan penyusun dan prosedur pembuatan kuliner (Wang dkk, 2008). Dalam model ini, *node* itu akan dibedakan menjadi dua tipe, yaitu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

node bahan penyusun, seperti bawang dan daging ayam, dan *node* tindakan (*action node*), misalnya memotong atau teknik memasak. Sementara itu, aliran tindakan (*action flow*) dan perubahan status bahan (*ingredient flow*) menjadi tipe relasi yang menghubungkan antar*node*. Model ini berhasil memodelkan prosedur pengolahan kuliner sekaligus memberikan representasi visual yang intuitif. Xie dkk. (2010) menjadikan model graf tersebut sebagai salah satu elemen dalam model *hybrid semantic item*. Dalam model ini, informasi dari graf dikombinasikan dengan informasi lainnya, seperti cita rasa (asam, asin, manis, dan pedas), dan kandungan nutrisi yang masing-masing direpresentasikan dalam model vektor.

Setelah semua bangunan sistem informasi dan pemodelan terbentuk, pertanyaannya adalah bagaimana menghadirkan hasil pencarian yang relevan dari sistem informasi yang sangat banyak itu. Dalam kasus pencarian produk kuliner, isu relevansi ini makin penting karena terkait erat dengan preferensi pengguna. Salah satu pendekatan yang umum digunakan adalah dengan menambah fitur penyaringan berdasarkan informasi spesifik yang terkandung dalam produk kuliner, seperti waktu masak, asal daerah, bahan baku, sejarah, dan risiko. Dengan cara ini, pengguna dapat membersihkan hasil pencariannya sampai mendapatkan hasil yang relevan. Pendekatan yang lain adalah dengan melihat relevansi sebagai faktor yang subjektif untuk setiap pengguna. Dengan cara ini, penyaringan didasarkan pada kesesuaian hasil pencarian dengan karakteristik pengguna atau *personalized search*. Ada dua pendekatan umum dalam metode ini (Pitkow dkk., 2002), yaitu memodifikasi *query* pengguna atau dengan meranking ulang hasil pencarian. Lebih lanjut, Ueda dkk. (2011) mengembangkan model, di mana preferensi pengguna atas sebuah resep dapat dilihat sebagai fungsi preferensinya terhadap bahan penyusun resep. Model ini menggunakan sejarah konsumsi pengguna untuk menyimpulkan tingkat kesukaannya atas suatu bahan makanan tertentu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

D. MEMADUKAN ETNOGRAFI KONVENSIONAL DAN DIGITAL: SUATU IKHTIAR METODE BARU

Buku ini didasarkan pada penelitian yang cukup berbeda daripada biasanya. Pada umumnya, sebuah penelitian memilih satu metode yang diyakini tepat dalam menjawab masalah penelitiannya. Namun, sehubungan penelitian ini mengikhtiarkan aspek-aspek nilai dari perilaku pengembangan kuliner tradisional di satu sisi, dan di sisi lain ada usaha menghimpunnya ke dalam *big data* serta menganalisisnya dengan pendekatan sebagaimana yang dikenal dalam etnografi digital, maka ada upaya keras untuk memadukan antara etnografi konvensional dengan etnografi digital. Tujuannya, selain analisis yang dilakukan bersifat mendalam, juga ada upaya mengenalkan metode digital ini ke dalam telusur permasalahan yang sering dianggap hanya dapat dilakukan dengan cara konvensional saja, seperti pengumpulan data lapangan melalui wawancara, partisipasi observasi, dan *focus group discussion*. Kolaborasi dua metode ini akan menyodorkan analisis data yang cukup menarik dan komprehensif sehingga bangunan teori baru terkait taksonomi kuliner pun dapat diujicobakan menggunakan platfom tertentu.

1. TIGA LANGKAH PEKERJAAN

Tulisan ini terdiri atas tiga kelompok pekerjaan sangat besar, dan jalinan ketiganya menyusun pada satu tujuan dasar memajukan kebudayaan kuliner tradisional di Indonesia. *Pertama*, kodifikasi atau himpunan besar data produk kuliner Indonesia. Pada bagian ini, pendataan produk kuliner tradisional khas Indonesia dilakukan dengan merepresentasikan informasi ke bentuk formal dan mengisi *database*. Kodifikasi tidak semata kuantifikasi atas berbagai jenis produk kuliner, tetapi juga di dalamnya akan ada upaya mencari kedalaman makna dan sejarah dari setiap atau sampel purposif produk kuliner yang sudah ditentukan. Setelah data terkait kuliner itu didapatkan, penggunaan model *Python* dan teknik data lainnya dilakukan untuk mengungkap informasi proses, informasi nutrisi, informasi rasa, dan informasi lainnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dalam kodifikasi yang terhimpun pada *database* Ensiklopedi Dapurrakyat, pendataan menjadi ujung tombak kegiatan. Data produk kuliner akan diperoleh dari tiga sumber, yaitu penggalian informasi secara langsung dari masyarakat pelaku atau praktisi kulinernya; situs kuliner lain yang dapat diakses (informasi yang disediakan harus informasi yang valid, akurat, dan mendalam); serta buku atau dokumen lainnya yang terkait atau memberikan informasi berharga tentang kuliner tradisional yang ada. Dalam proses pendataan itu, ketersediaan aplikasi pendataan guna memudahkan proses pengambilan data oleh relawan pun dibangun. Proses pembangunan sistem pendataan ini dilakukan secara bertahap. Tahap awal difokuskan untuk mengisi *database* kuliner tradisional. Tahap akhirnya adalah membuka sistem informasi untuk publik sehingga semua pengguna atau pengakses akan berperan sebagai pendata.

Untuk kepentingan pendataan, perjalanan lapangan ke beberapa daerah yang dianggap menjadi wakil dari wilayah bagian Indonesia dilakukan untuk memvalidasi data yang diperoleh, serta kembali mencari dan mengumpulkan secara mendalam makna kebudayaan dibalik produk kuliner yang ada. Wawancara mendalam (*in-depth interview*) dan pengamatan langsung (observasi) secara etnografi (Spradley, 1979) akan memungkinkan nilai kebudayaan beserta pemaknaannya terhadap produk kuliner akan tercapai. Pendekatan etnografi kebudayaan dilakukan secara maksimal. Tujuannya untuk mendapatkan kedalaman informasi, ketepatan interpretasi atas nilai, makna dan filosofi dari berbagai makanan yang ada, serta termasuk perspektif emik terkait risiko dan efek kesehatan dari makanan yang diciptakan oleh kelompok masyarakatnya.

Kedua, bagian pemodelan dan evaluasi model analisis data. Terkait langkah ini, ditetapkan beberapa pemodelan yang dianggap dapat memenuhi tujuan penulisan. Pertama, model sistem rekomendasi produk kuliner berbasis preferensi pengguna. Model ini didasarkan pada masalah utama dalam berbagai riset, yakni bagaimana sistem bisa mengajukan rekomendasi produk yang relevan dengan preferensi pengguna (Xie dkk. 2010). Kedua, model prediksi klasifikasi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

hidangan berdasarkan bahan penyusun. Masalah utama dalam riset kuliner adalah memprediksi kategori *cuisine* dari sebuah produk kuliner berdasarkan bahan penyusunnya. *Cuisine* adalah kategori produk kuliner berdasarkan wilayah asalnya, misalnya makanan khas Tiongkok, Latin, India, dan Indonesia. Perbedaan antar-*cuisine* tidak selalu tegas karena kedekatan wilayah. Untuk Indonesia, kita juga umumnya mengklasifikasikan produk kuliner berdasarkan provinsi asalnya. Namun, dalam banyak kasus, suatu produk kuliner bisa diklaim menjadi produk khas dari sejumlah wilayah atau provinsi dengan kategorisasi berdasarkan corak kebahasaan dan kebudayaannya.

Untuk menyelesaikan problem ini, terlebih dahulu harus ditemukan klasifikasi *cuisine* yang tepat untuk suatu produk kuliner, yaitu mengumpulkan sampel yang seimbang untuk masing-masing provinsi; memeriksa apakah klasifikasi cukup dilakukan berdasarkan provinsi atau pada kategori yang lebih luas lagi; dan jika klasifikasi basis provinsi tidak cukup, perlu ada pengelompokan provinsi berdasarkan kemiripan produk kulinernya. Setelah klasifikasi dari setiap produk diketahui, tahap selanjutnya membangun aturan klasifikasi. Di sini, digunakan teknik *associative classification* seperti pada model Su dkk. (2014). Selanjutnya, pengklasifikasian dilakukan dengan menggunakan metode *support vector machine* untuk menentukan tipe *cuisine* dari produk kuliner berdasarkan input bahan penyusunnya. Analisis performa dilakukan untuk mengevaluasi seberapa akurat hasil klasifikasinya.

Ketiga, model rekomendasi menu hidangan yang sesuai dengan preferensi pengguna. Problem utama dalam riset ini adalah bagaimana merekomendasikan menu hidangan yang tersusun atas sejumlah produk kuliner. Berdasarkan input sejumlah bahan penyusun (misalnya daging ayam, telur atau bahan lainnya), apakah sistem dapat merekomendasikan menu hidangan yang sesuai dengan karakteristik menu orang Indonesia sehari-hari? Pertama-tama, penulis harus mengevaluasi lebih dahulu karakteristik menu orang Indonesia dari

Buku ini tidak diperjualbelikan.

data produk kuliner. Setelah itu, perlu ada verifikasi ulang atas hal tersebut, khususnya dari data set yang lebih besar. Dari proses ini, kita akan dapat memberi label kategori untuk setiap produk. Selanjutnya, berdasarkan konstrain label kategori makanan, jumlah produk dalam menu dan kandungan bahan baku minimum yang dibutuhkan, dapat dilakukan eksplorasi kombinasi produk yang mungkin dapat menyusun menu makanan tertentu. Hasilnya kemudian menjadi basis untuk mengonstruksi model dari graf resep sebagaimana pada model Kuo dkk. (2012), di mana *node*-nya adalah produk kuliner dan relasi antar-*node* menunjukkan seberapa sering dua produk berada dalam menu yang sama. Lebih lanjut, problem rekomendasi menu berdasarkan input sejumlah bahan penyusun dan jumlah produk yang diizinkan untuk menyusun menu makanan kemudian diselesaikan menggunakan algoritma minimum Steiner Tree (Kuo dkk., 2012), yakni dengan mencari *minimum spanning tree* yang menghubungkan *node* (produk makanan) yang mengandung input bahan yang dimaksud atau dapat juga dikembangkan dengan menggunakan model *Python*.

Ketiga, pembangunan aplikasi web dan *mobile* sistem informasi kuliner Indonesia. Saat ini, aplikasi kuliner berbasis web maupun *mobile* sudah mulai marak di Indonesia. Namun, ada beberapa hal yang membedakannya dengan sistem informasi kuliner Indonesia yang akan dibangun melalui tulisan ini. Berdasarkan tujuannya, pembangunan sistem ini berusaha mengakomodasi kepentingan empat tipe publik yang ada, khususnya terkait dengan industri kuliner, pelestarian, dan riset pengembangan. Dalam hal teknologi, aplikasi ini diharapkan dapat dilengkapi fitur-fitur aplikasi hasil dari tulisan ini. Dalam hal pemaknaan, sistem informasi produk kuliner yang ada ini diberikan sentuhan dengan informasi mengenai makna dan perspektif kebudayaan dari setiap jenis kuliner ataupun dipilih secara sampel purposifnya. Pemaknaan inilah yang akan membedakan dengan aplikasi lainnya yang lebih berorientasi pada aspek nama dan tempat saja. Pembangunan aplikasi sistem informasi ini dilakukan secara simultan dengan riset yang dilakukan tim peneliti.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

2. MENGALIHKAN DATA KE NARASI TERBACA

Setelah tiga langkah pekerjaan tersebut terpenuhi, data atas budaya yang dihimpun akan dapat memudahkan upaya penelitian dengan beragam pendekatan. Ragam pendekatan ini tentu didasarkan pada analisis data yang dilakukan. Dalam tulisan ini, khususnya terkait interpretasi atas himpunan data besar kuliner tradisional, pendekatan komputasional untuk analisis data budaya menjadi salah satu bagian terpenting yang dipertimbangkan.

Dengan demikian, analisis datanya menggunakan dua analisis komputasional. Pertama, analisis memetika. Memetika sebagai pendekatan yang berkembang dari studi biologi evolusioner melihat artefak budaya sebagai entitas yang berevolusi dengan meme sebagai unit informasi terkecil selayaknya gen dalam biologi. Pendekatan ini dikembangkan untuk mengeksplorasi informasi yang terkandung dalam keanekaragaman produk budaya di Indonesia. Salah satunya adalah analisis kekerabatan budaya yang mampu menunjukkan adanya keterhubungan antarproduk budaya yang berasal dari wilayah geografi yang berbeda. Dalam tulisan ini, produk kuliner dimodelkan sebagai vektor bahan penyusun sedemikian sehingga dimungkinkan untuk menghitung jarak antarproduk kuliner. Ada banyak informasi yang dapat diketahui dari peta ini, mulai dari kemiripan antarproduk kuliner sampai kemunculan empat grup makanan yang secara umum berkaitan dengan tipikal hidangan sehari-hari orang Indonesia. Kedua, analisis jaringan yang menyediakan dua hal, yaitu cara merepresentasikan data secara intuitif melalui *node* sebagai elemen data dan relasi untuk menunjukkan keterhubungan antar-*node* dan koleksi algoritma untuk mengekstrak karakteristik statistik, organisasi, sampai prediksi relasi dari data (Maulana, 2013).

Implementasi pendekatan ini pada data kuliner berhasil mengungkap sejumlah hal menarik. Dengan memodelkan produk kuliner sebagai jejaring bahan baku, Ahn dkk. (2011) menunjukkan bahwa mayoritas kuliner khas di dunia memiliki karakteristik *positive food*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pairing, yakni cenderung tersusun atas pasangan bahan yang memiliki kemiripan rasa (*flavor*). Namun, hal yang berlawanan itu dilaporkan oleh Jain dkk. (2015) khusus untuk produk kuliner khas India. Kita menduga hal yang sama juga untuk kuliner Indonesia. Teng dkk. (2012) menggunakan model graf untuk membangun algoritma rekomendasi produk maupun substitusi bahan penyusun untuk menghasilkan resep baru. Sementara itu, Kuo dkk. (2012) menggunakan algoritma berbasis graf untuk merekomendasikan menu.

Selain dua analisis komputasional tersebut, tulisan ini menggunakan analisis *thick description*, sebagaimana yang digunakan oleh metode etnografi pada umumnya. Tujuannya adalah mencari makna kebudayaan dari beragam jenis kuliner tradisional yang ada di Indonesia. Sebagaimana diketahui, kuliner, seperti pakaian dan desain arsitektur, telah menjadi "modal kebudayaan" yang bisa dikapitalkan melalui jalan komodifikasi kebudayaan, tanpa harus menghilangkan kekhasan kebudayaan di dalamnya (Bourdieu, 1993; Barthes, 2004). Simbol-simbol kebudayaan itu tecermin dalam setiap produk kuliner karena bumbu, cara penyajian, citra rasa, dan bahannya didasarkan pada sejarah dan falsafah kehidupan diri dalam komunitas (Budiman, 2007). Cara penggalian maknanya dapat dilakukan secara etnografi dengan pemanfaatan tradisi semiotika makna dan *la annales* (Lombard, 2005), di mana metode observasi langsung dan penggalian informasi melalui wawancara secara mendalam lebih diutamakan untuk mendapatkan makna dari setiap produk kebudayaan.

Proses ini ditujukan untuk menguatkan nilai-nilai pada produk kebudayaannya. Selain itu, penguatan nilai tersebut dapat dimanfaatkan untuk pengembangan industri kreatifnya. Industri kreatif yang ada pada akhirnya akan menjadi unik ketika mampu mengakomodasi kebudayaan dalam bentuk visual, cita rasa, dan menstimulasi kesadaran manusia. Industri kreatif dengan pemanfaatan makna kebudayaan di dalamnya seperti mengemas "ritme-ritme bersama dalam sebuah tarian yang indah" untuk kepentingan kapitalisasi produk yang akan dipasarkan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

E. MENELISIK KEKHASAN KULINER DAERAH

Penelitian kuliner tradisional ini dilakukan di sejumlah tempat. Lokasinya dapat dikategorikan menjadi dua jenis, yaitu lokasi pemrosesan data dan lokasi pengumpulan data per provinsi dan per sampel purposif dari wilayah yang menjadi wakil dari wilayah-wilayah Indonesia. Lokasi pemrosesan data untuk penelitian ini adalah di lokasi kegiatan bimbingan teknis pendataan kuliner secara partisipatif yang dilakukan oleh LIPI dan Bekraf. Aktivitas pengumpulan data akan dilakukan para relawan yang diwakili melalui para peserta bimtek (bimbingan teknis) dan partisipan yang diangkat khusus untuk hal itu. Setiap relawan di daerah perwakilan akan mendata keragaman kuliner berupa makanan (makanan pokok dan lauk-pauk), minuman, kue, dan lainnya dengan memperhatikan seluruh aspek yang ditentukan oleh penelitian ini. Sementara itu, lokasi pengumpulan data per provinsi dan lokasi sampel purposif dilakukan pada lima provinsi.

Dari lima provinsi ini, ada tiga wilayah diasumsikan menjadi wakil dari karakter kekayaan kulinernya. Pertama, Padang, Sumatra Barat, yang diasumsikan mewakili kekayaan produk kuliner Indonesia bagian barat, khususnya Sumatra. Wilayah yang disebut-sebut sebagai surganya kuliner ini dianggap dapat menguak makna kebudayaan kuliner, terlebih ketika falsafah hidup orang Minang sangat terkait dengan kehidupan rumah tangga dan kenyamanan membuat makanan. Kedua, Yogyakarta yang diasumsikan mewakili kekayaan produk kuliner Indonesia barat, khususnya Jawa. Yogyakarta disebut sebagai wilayah kuliner Jawa yang terhubung dengan falsafah hidup orang Jawa yang menyatakan "perempuan sebagai *konco wingking*" dalam kehidupan rumah tangga. Ketiga, Makassar yang diasumsikan mewakili kekayaan produk kuliner Indonesia bagian tengah dan timur atau setidaknya mewakili variasi makanan khas Sulawesi. Makanan, bagi orang Bugis Makassar, adalah refleksi tingkat sosial tertentu dan bentuk sebuah penghargaan bagi kehidupan seseorang. Apakah makna ini juga akan memengaruhi keragaman kuliner wilayah Sulawesi yang kaya dengan jenis lauk-pauk dan kue manisnya, hal ini menjadi satu persoalan yang menarik untuk dikaji.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Selain tiga wilayah tersebut, ada dua wilayah lain yang diambil untuk menjadi studi perbandingannya, yaitu Lombok di Nusa Tenggara Barat dan Cirebon. Lombok diambil dengan alasan bahwa wilayah ini sangat kuat karakter penggunaan bahan baku alam sekitarnya. Cirebon diambil sebagai wilayah pertemuan antara tradisi kuliner Jawa Mataraman dan Sunda Priangan. Selain lima wilayah tersebut, beberapa lokasi lain pun dikunjungi sebagai perbandingan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahn, Y-Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabasi, A-L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, *1*(196). https://doi.org/10.1038/srep00196

Al-khresheh, M. H. (2019). The role of security sector and democracy in promoting sustainable development: Global challenges and solutions. *The Central European Journal of International and Security Studies* (CEJISS), *13*(4). https://cejiss.org/the-role-of-security-sector-and-democracy-in-promoting-sustainable-development-global-challenges-and-solutions.

Barthes, R. (2004). *Image-music-text*. Sage.

Baudrillard, J. P., & Wahyunto. (2004). *Masyarakat konsumsi* (Wahyunto, Penerj.). Kreasi Wacana.

Bourdieu, P. (1993). *The field of cultural production: Essay on art and literature*. Columbia University Press.

Bourdieu, P. (1984). *Distinction: a social critique of the judgement of taste*. Havard University Press.

BPS Indonesia. (2014). *Statistik sosial ekonomi*. https://www.bps.go.id/publication/2014/12/01/fb7f25a29bdffd6f2dd50d4f/laporan-bulanan-data-sosial-ekonomi--desember-2014.html

Brierly, J. H. (1994). *Spices: the story of Indonesia's spice trade*. Oxford UP.

Budiman, K. (2007). *Jejaring tanda-tanda: Strukturalisme dan semiotik dalam kritik kebudayaan*. Indonesia Tera.

Burke, R. (2002). Hybrid recommender systems: Survey and experiments. *User Modeling and User-Adapted Interaction*, *12*, 331–370.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Burdock, B. A. (2009). *Fenaroli's handbook of flavor ingredients* (Edisi keenam). CRC Press.

Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture* (Edisi ketiga). Wiley.

Giddens, A. (2007). *Consequences of modernity*. Polity Press.

Herlocker, J. L., Konstan, J. A., & Riedl, J. (2000). Explaining collaborative filtering recommendations. *Proceedings of the 2000 ACM conference on computer supported cooperative work* (241–250).

Jain, A., N. K., Rakhi, & Bagler, G. (2015). *Analysis of food pairing in regional cuisines of India*, arXiv:1505.00890 [physics.soc-ph].

Khanafiah, D., & Situngkir, H. (2008). *Memetics of ethno-clustering analysis. Working Paper WP III.* Bandung Fe Institute.

Koentajaraningrat. (1982). *Pengantar ilmu antropologi.* Aksara Baru.

Koentajaraningrat. (1989). *Manusia dan kebudayaan di Indonesia. Djambatan*.

Kuo, F., Li, C., Shan, M., & Lee, S. (2012). Intelligent menu planning: Recommending set of recipes by ingredients. *Proceedings of ACM multimedia 2012 workshop on multimedia for cooking and eating activities* (1–6).

Lazuardi, M., & Sandy Triady, M. (2015). *Ekonomi kreatif: Kekuatan baru Indonesia menuju 2025: Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015–2019*. Republik Solusi.

Lombart, D. (2005). *Nusa Jawa: Silang budaya kajian sejarah terpadu, Bagian II: Jaringan Asia*. PT. Gramedia Pustaka Utama bekerja sama dengan Forum Jakarta-Paris dan Ecole Francaise d'Extreme Orient.

Maulana, A. (2010). *Relasi evolusioner struktur birokrasi kerajaan-kerajaan klasik Nusantara: Working Paper WP III.* Bandung Fe Institute.

Maulana, A. (2013). *Kebrojolan complex network dalam pola transfer pemain sepakbola: Working Paper WP VI*. Bandung Fe Institute.

McCarty, L. (2019). *Data and power: Big data and corporate control in modern America.* (Edisi pertama). The Blue Marble.

Pazzani, M. J., & Billsus, D. (2007). *Content-based recommendation systems. Lecture Notes in Computer Science*, *4321*, 325–341.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pitkow, J., Schütze, H., Cass, T., Cooley, R., Turnbull, D., Edmonds, A., Adar, E., & Breuel, T. (2002). *Personalized search. Communications of the ACM*, *45*(9), 50–55. https://doi.org/10.1145/567498.567526

Situngkir, H., Maulana, A., Rolan, M. D., & Maulana, R. (2015). *A Portrait of diversity in Indonesian traditional cuisine.* http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2703706

Situngkir, H. (2010). *Exploitation of memetics for melodic sequences generation. Working Paper WP II.* Bandung Fe Institute.

Spradley, J. P. (1979). *The ethnographic interview*. Harcourt Brace Jovanovich College Publisher

Su, H., Shan, M., Lin, T., Chang, J., & Li, C. (2014). Automatic recipe cuisine classification by ingredients. Dalam *Proceedings of the Ubicomp 2014*, (565–570).

Suryadinata, L. (Ed). (2016). *Tionghoa dalam keindonesiaan: Peran dan kontribusi bagi pembangunan bangsa*. Yayasan Nabil.

Teng, C., Lin, Y., & Adamic, L. (2012). Recipe recommendation using ingredient networks. *Proceedings of 4th annual ACM web science conference* (298–307).

Ueda, M., Takahata, M., & Nakajima, S. (2011). User's food preference extraction for cooking recipe recommendation. Dalam *Proc. of the 2nd workshop on semantic personalized information management: retrieval and recommendation.*

U.S. Department of Agriculture Agricultural Research Service. (2011). USDA national nutrient database for standard reference, release 24. https://data.nal.usda.gov/dataset/usda-national-nutrient-database-standard-reference-legacy-release

Wang, L., Li, Q., Na, L., Dong, G., & Yang, Y. (2008). Substructure similarity measurement in Chinese recipes. *Proceeding of the 17th international conference*. http://dx.doi.org/10.1145/1367497.1367629

Xie, Haoran., Yu, Lijuan., Li A., Qing. (2010). *Hybrid semantic item model for recipe search by example*. ISM, 254–259. IEEE Computer Society.

Zawani, H., Khanafiah, D., & Situngkir, D. (2008). *Platform komputasi untuk preservasi budaya tradisional secara partisipatif. Working Paper WP XII.* Bandung Fe Institute.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

2

MENCIPTA RASA SEJUTA MAKNA:
Sejarah dan Filosofi Kuliner Indonesia

M. Alie Humaedi

A. PEMETAAN EKSISTENSI BUDAYA KULINER

Kuliner tradisional Indonesia atau makanan dengan berbagai jenisnya merupakan salah satu kekayaan kebudayaan bendawi dan nonbendawi milik bangsa yang tetap bertahan secara turun-temurun. Kata bendawi dan nonbendawi dalam konteks ini bukan saja merujuk pada suatu material barang jadi dalam bentuk makanan, tetapi juga merujuk pada suatu proses dan pandangan dunia (*worldview*) tentang makanan yang dibuat dan disajikan untuk berbagai kepentingan dalam kehidupan individu di tengah masyarakat. Dengan demikian, makanan bukan saja pemenuh kebutuhan hidup manusia, tetapi merupakan penanda yang penuh dengan makna, baik simbolis maupun fungsional. Makanan adalah potret kehidupan kebudayaan suatu kelompok entitas tertentu pada wilayah-wilayah tertentu, bahkan fenomena hibridisasi atau silang budaya sering kali dijumpai di dalamnya (Raji, 2017).

Hibridisasi dalam makanan, baik dalam proses pengelolaan, falsafah, maupun materialnya, akan sangat mungkin terjadi seiring terjadinya silang budaya di berbagai kelompok masyarakat. Hi-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

bridisasi memiliki banyak arti. Ada yang mengartikannya sebagai sebuah penggerusan nilai-nilai asali dari suatu kebudayaan kuliner. Namun, ada juga yang mengartikannya sebagai suatu proses adaptasi yang memperkaya sistem, jenis, dan ragam kuliner yang dikenal dan berkembang di masyarakat Indonesia. Kedua sifat itu sebenarnya ada pada fenomena pengembangan kuliner di Indonesia. Ada jenis-jenis makanan yang benar-benar masih bersifat asli dan kemudian terkena pengaruh dari luar sehingga kehilangan nilai-nilai aslinya. Ada juga jenis makanan yang merupakan proses pertemuan banyak unsur kebudayaan lainnya sehingga semakin memperkaya variasi makanannya. Kedua hal itu tetap menunjukkan kebertahanan eksistensi kuliner nusantara.

Kebertahanan kuliner Nusantara bisa didasarkan pada sifatnya yang menjadi bagian tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari manusia penggunanya. Makanan tradisional bukan sekadar hidangan yang memenuhi kebutuhan dasar manusia. Di dalamnya juga tercakup kepentingan untuk kelancaran sebuah ritual terhadap sesuatu yang disucikan demi memenuhi hajatnya (Gambar 2.1). Sebagai bagian

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 2.1 Kuliner Tradisional sebagai Hidangan dan Ritual

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dari kebutuhan pokok harian, kuliner tentu akan selalu diperhatikan kelayakannya. Kata layak di sini bukan sekadar terpenuhinya rasa kenyang bagi para penikmatnya, melainkan juga telah memenuhi standar minimal dari cita rasa dan sensasi yang diinginkannya. Dua ukuran kelayakan tersebut pada umumnya akan diperhatikan secara saksama oleh para pembuatnya.

Sangat jarang ditemukan di masyarakat mana pun, sekalipun pada kelompok-kelompok etnik wilayah pedalaman, cara pembuatan kuliner yang hanya menekankan aspek kelayakan dari sisi kenyangnya saja. Walaupun hanya dengan garam, mereka akan berusaha memberikan tambahan bahan baku lainnya untuk meningkatkan cita rasa yang dianggapnya cukup pantas dikonsumsi. Persoalan tingkat kemampuan ekonomi para penikmatnya juga menjadi indikator penting dalam membuat kuliner tersebut dengan bahan baku yang mengenyangkan dan bahan baku yang bercita rasa tinggi. Pada kehidupan harian-nya, orang Jawa, misalnya, akan lebih mementingkan *mangan wareg* (makan kenyang) dibandingkan *mangan enak* (makan lezat).

Istilah *mangan wareg* merujuk pada kelayakan makanan dari sisi rasa kenyang. Oleh karena itu, mereka akan memilih bahan baku yang mengenyangkan dan berbiaya murah. Ubi, singkong, jagung, dan talas menjadi pilihan tepat saat ketidakmampuan membeli beras membelit kehidupan. Pilihan bahan baku seperti itu sering kali didasarkan pada tradisi atau kebiasaan turun-temurun. Sementara itu, istilah *mangan enak* umumnya merujuk makanan yang memiliki cita rasa dan rata-rata rasa tersebut berasal dari perpaduan bahan baku dengan rempah-rempah atau bumbu lainnya. Perpaduan itu akan memiliki konsekuensi bagi pengeluaran ekonomi keluarga. Dengan demikian, cita rasa kuliner, apalagi cita rasa tinggi, umumnya bertumpu pada kemampuan ekonomi yang cukup. Namun, ada juga upaya memberikan cita rasa tinggi pada jenis kuliner yang dihasilkan oleh kelompok masyarakat yang berekonomi biasa ataupun kurang mampu. Dari aspek cita rasa inilah, fenomena "ningratisasi" atau "priayisasi" kuliner akan sangat tampak. Makanan tradisional sering kali akhirnya terhubung dengan identitas dan status sosial dari individu dan kelompok

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2017)

Gambar 2.2 Makanan sebagai Identitas Status

sosial tertentu (Gambar 2.2). Keadaan tersebut akan berbeda dengan cita rasa makanan yang disodorkan oleh masyarakat yang dikategorikan sebagai kelompok rakyat jelata atau ekonomi lemah. Kuliner pada akhirnya mampu mengidentifikasi dan sekaligus memetakan stratifikasi sosial yang berkembang di suatu masyarakat.

Jika rasa kenyang atau mengatasi rasa lapar itu lebih bersifat objektif dan dapat menggunakan ukuran tertentu—walaupun setiap manusia memiliki takaran rasa kenyangnya selalu berbeda, sifat ini mudah terpenuhi dengan bahan baku dan takaran yang dianggap tepat dalam memenuhi kelayakan protein, karbohidrat, dan sebagainya. Rasa lapar itu lebih disebabkan oleh tuntutan energi yang dibutuhkan tubuh, baik dalam proses respirasi (pernapasan), pembakaran (oksidasi), maupun gerakan (tenaga) manusia. Pemenuhan rasa lapar juga tergantung pada komposisi berat dan tinggi badan, jenis pekerjaan yang dilakukan, dan kebiasaan makan harian. Komposisi berat dan tinggi badan terhubung dengan kebutuhan alami untuk menghidupi sel-sel dan darah yang ada pada manusianya. Sementara itu, cita rasa makanan itu pada umumnya akan bersifat subjektif.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pengukuran asupan kalori pada makanan akan selalu terhubung dengan berat dan tinggi badan yang dimiliki seseorang. Makin berat dan tinggi seseorang, kebutuhan asupan kalori yang berasal dari kandungan bahan baku yang menyimpan banyak karbohidrat selalu meningkat. Rasa kenyang seolah merujuk pada stabilitas pemeliharaan kesehatan tubuh. Demikian pula jenis pekerjaan yang dilakukan seseorang juga menjadi indikator penting tentang seberapa banyak ia membutuhkan makanan. Para kuli, buruh bangunan, dan pekerja keras lainnya lebih banyak berpotensi mencari jenis makanan mengenyangkan ketimbang berasa enak. Jika ada kemungkinan makanan itu mengenyangkan dan berasa enak, tetapi berharga murah, jenis makanan itu akan diupayakan untuk didapatkannya.

Sementara itu, pekerja kantoran dan profesional lain, sering tidak melihat aspek mengenyangkannya. Mereka lebih memilih aspek kelayakan dari sisi cita rasa dan kualitas gizi yang terkandung di dalamnya. Fenomena terakhir ini selaras dengan megatren pangan dunia, di mana aspek gizi berimbang lebih penting dibandingkan keberlimpahan bahan baku makanan yang mengenyangkan (European Union, 2016).

Hal penting dari aspek mengenyangkan adalah kebiasaan makan. Kebiasaan makan akan memengaruhi tuntutan badan terhadap asupan makanan atau rasa lapar terus-menerus yang dimiliki seseorang sehingga mau tidak mau ia harus terus makan. Jika seseorang di masa kecilnya telah dibiasakan sering makan banyak, pada masa pertumbuhan dan masa dewasanya, orang tersebut juga akan makan banyak—walaupun tidak memiliki pekerjaan berat.

Kebiasaan makan sesuatu yang mengenyangkan menjadi sulit dihentikan. Badan seolah terus-menerus menuntut asupan makanan, padahal tuntutan itu hanya berada pada tataran subjektivitas atau "rasa ingin" bukan "rasa butuh" terhadap makanannya. Ada semacam sugesti rasa lapar sehingga badan terus mengonsumsi makanan yang diperlukan, padahal bisa saja makanan itu tidak diperlukan tubuh.

Rasa ingin makan terus-menerus seperti itu dalam masyarakat Jawa disebut *kemaruk*. Kata ini menjadi konsep kebudayaan tentang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kerakusan terhadap berbagai hal, seperti makanan, harta benda, dan pekerjaan. Namun, tidak demikian dengan rasa butuh yang mana kebutuhan itu merupakan tuntutan tubuh yang harus dipenuhi. Rasa lapar yang ada benar-benar riil objektif yang harus dipenuhi dengan asupan makanan yang mengenyangkan. Objektivitas rasa butuh seperti ini biasanya tergambarkan pada keadaan gemetar, menggigil, keringat dingin, dan lemah. Dalam konteks kebudayaan Jawa, kondisi butuh makanan seperti ini biasanya diungkapkan dengan bahasa yang sederhana, seperti *ngelih* atau *kencot*. Dua kata ini berujung pada upaya pemenuhan kebutuhan makan untuk mengurangi rasa laparnya dan mengembalikan tubuhnya pada kondisi bugar sebagaimana biasanya.

Dalam soal makanan, selain aspek kenyang, aspek yang sering kali diperdebatkan adalah soal cita rasa. Oleh karena itu, cita rasa terhadap makanan lebih banyak bersifat subjektif, di mana setiap orang memiliki sensasinya masing-masing terhadap makanan yang tersedia. Sensasi tersebut bisa saja berasal dari bahan baku, jenis, komposisi, cara masak, dan cara penyajian yang tepat dan memenuhi selera para penikmatnya. Subjektivitas atas rasa adalah ungkapan terdalam para penikmat dan menjadi faktor paling penting dari kemampuan dan keahlian pembuatnya, khususnya para juru masak profesional. Rasa menjadi alat hubung antara keinginan penikmat dan kemampuan para pembuatnya. Rasa nikmat dalam menikmati makanan seolah menjadi *trance* (kepuasan tak terungkapkan) dalam bidang kesenian tari, mistis (tasawuf), dan bidang kebudayaan nonbendawi lainnya (Budiman, 2011). Rasa nikmat yang didasarkan pada keterpenuhan subjektivitas manusia inilah yang menjadi keistimewaan dari dunia kuliner di mana pun. Ketika subjektivitas rasa itu muncul pada setiap individu penikmat makanan, ada upaya untuk mengadaptasikan cara memasak yang tepat dengan sesuai cita rasa yang diharapkan oleh setiap para penikmatnya.

Kekayaan kebudayaan Indonesia dalam bidang kuliner terletak pada banyaknya jenis makanan yang dihasilkan, dan masing-masing makanan tersebut dianggap memiliki cita rasa tinggi yang mampu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

membawa pengakuan subjektivitas para penikmatnya secara lintas kewilayahan (lintas provinsi ataupun lintas benua). Buktinya, dari daftar dua puluh makanan terenak yang dikeluarkan oleh Konsorsium Penikmat Makanan Internasional, setidaknya ada lima jenis makanan Indonesia yang diakui secara internasional sebagai makanan paling nikmat (Bekraf, 2018). Makanan rendang, diposisikan sebagai peringkat pertama makanan paling lezat, disusul oleh nasi goreng, sate, bakso, dan nasi kuning. Selain rendang dan sate sebagai lauk-pauk yang disajikan saat makan utama, ketiga lainnya juga menu makanan utama. Hal ini menunjukkan bahwa kekayaan kuliner Indonesia tidak hanya berorientasi pada aspek rasa kenyang, tetapi juga menyodorkan tawaran baru dari cita rasa yang menikmatkan bagi para pemburu makanan yang bersifat lintas kebudayaannya.

Pertanyaan yang sering muncul, bagaimana manusia Indonesia memiliki kekayaan kuliner luar biasa yang beragam dan melezatkan seperti itu. Pertanyaan sederhana ini menuntut jawaban yang sangat luas dan komprehensif. Di dalamnya bukan semata penggalian aspek objektif kuliner yang ada, melainkan juga sarat dengan subjektivitas yang terlihat pada aspek *worldview*, orientasi geografis, jejaring kebudayaan, dan bahkan nilai dan norma sosial yang berlaku di dalam masyarakat. Seluruh aspek ini diduga kuat ikut memengaruhi kekayaan kuliner tersebut. Kekayaan kuliner pantas disebut sebagai kebudayaan karena ia merupakan hasil cipta, rasa, dan karsa yang tumbuh berkembang dalam kehidupan masyarakat. Di dalamnya, ada unsur-unsur yang memadukan sumber daya sehingga menjadi jenis makanan yang memenuhi standar minimal yang ada. Di dalamnya juga terkandung pengetahuan lokal mengenai alasan pemilihan, cara peracikan, dan percampuran antara berbagai rempah sehingga dapat menghasilkan cita rasa tinggi dan menghadirkan proses pemeliharaan kesehatan bagi tubuh para penikmatnya.

Kuliner tradisional Indonesia benar-benar sangat kaya dan di dalamnya juga terkandung berbagai nilai kebudayaan masyarakat, termasuk perhatian terhadap kesehatan. Makanan bukan sekadar pemenuh kebutuhan tubuh, melainkan juga khazanah otentik tentang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

citra rasa, stratifikasi sosial, dan nilai-nilai pengetahuan masyarakat pembuat dan penikmatnya. Makanan dapat juga menjadi "alat penundukan" atau proses pengakuan *liyan* terhadap kekayaan kebudayaan suatu kelompok etnik atau entitas sosial tertentu. Upaya berburu untuk menikmati makanan dari hasil kebudayaan suatu kelompok etnik tertentu sesungguhnya dapat diartikan sebagai kemenangan eksistensi diri terhadap *liyan*. Jika hal ini dianalogikan sebagai suatu peperangan, para penghasil makanan lezat dianggap telah memenangkan peperangannya, dan akhirnya para musuhnya tunduk untuk mengikuti pola dan jenis makanan yang berkembang dari kelompok pemenangnya. Oleh karena itu, tulisan di bidang kuliner harus selalu memperhatikan persoalan emik dalam proses pembuatan, peracikan, dan pengembangan kuliner tradisional yang mampu diterima oleh banyak komunitas.

B. KETERSEBARAN TRADISI DAN IKATAN KEWILAYAHAN

Apakah pernah kita bertanya mengapa jenis makanan, seperti soto di Pulau Jawa, memiliki banyak nama dan rasa yang berbeda-beda, walaupun beberapa bahan baku utama makanannya sebenarnya sama? Di Pulau Jawa sendiri, banyak sebutan untuk jenis makanan seperti ini. Ada soto Lamongan yang merujuk nama wilayah Lamongan, Jawa Timur, ada soto Gresik, soto Bogor, soto Betawi, soto Kudus, dan soto Bangkong. Jika dilihat dari penamaannya, memang lebih banyak merujuk asal wilayah. Lalu, mengapa kata soto kemudian berubah menjadi coto dalam tradisi kuliner masyarakat Bugis dari Sulawesi? Jika soto di Jawa pada umumnya menggunakan bahan baku sohun, taoge, dan daun kol dengan kuah bening yang bercita rasa sereh ataupun santan gurih dengan variasi daging ayam atau sapi, coto yang ada di masyarakat Bugis lebih memiliki unsur dominan kuah santan gurih dan daging sapi penuh, baik daging utuh maupun jeroan.

Santan gurih pada coto dihasilkan dari peracikan dan pemasakan santan kelapa yang cukup lama sehingga rasa gurih benar-benar kuat. Sementara itu, bahan baku utama coto adalah daging sapi. Makanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pokok yang disandingkan pada umumnya lebih menggunakan ketupat dibandingkan nasi. Keadaan seperti ini tidak terjadi dengan soto, di mana suwiran daging ayam atau sapi bersifat tambahan, bukan bahan baku utamanya. Kuah yang digunakan merupakan kari dari air rebusan daging tersebut dengan ditambah rempah-rempah atau bumbu yang dianggap memiliki rasa sensasi gurih, pedas, dan segar. Soto dan coto merupakan satu jenis kuliner yang mirip, tetapi berbeda variasi dan cita rasanya.

Pernahkah kita membayangkan bahwa soto dan coto itu sebenarnya satu jenis makanan yang sama, tetapi berbeda cara pengelolaan dan sebutannya atau mungkin dua jenis makanan itu memang berbeda karena jika dilihat dari bahan baku dan cita rasanya pun berbeda? Pertanyaan-pertanyaan seperti ini sering kali muncul saat menghadapi variasi atau jenis makanan yang memiliki kemiripan dengan satu jenis makanan tertentu di wilayah lain. Banyak orang menduga itu hanya sebutan atau nama saja yang berbeda, tetapi jenis makanannya sama. Namun, sebagian orang juga beranggapan bahwa dua jenis makanan itu memang dari awalnya sudah berbeda. Keduanya tidak bisa disebut sama seperti satu famili dalam dunia tumbuhan. Jika ditarik ke atas, keduanya sudah berbeda ordo dan spesies sehingga wajar jika keduanya memiliki karakteristik yang berbeda.

Perdebatan di atas sering kali akan terjadi pada jenis-jenis makanan lainnya, baik menu makanan pokok, jajanan, maupun minuman yang memiliki kemiripan sangat tinggi. Pada jenis jajanan, misalnya, orang Bugis mengenal adanya jalakote, panganan gurih yang di dalamnya terdiri dari kentang, taoge, dan wortel, yang dibungkus adonan terigu. Penyajiannya digoreng dan diberikan kuah atau sambal pedas asam. Sementara itu, di Semarang, ada pastel yang rasa dan bentuknya hampir sama. Apakah keduanya juga adalah makanan yang sama, tetapi hanya berbeda nama? Sebuah pertanyaan yang sama dengan kasus soto dan coto.

Sayangnya, dalam khazanah penelitian kuliner, tidak ditemukan indikator-indikator atau item-item penilaian yang mampu mengodifikasi berbagai jenis kuliner dalam spesies, genus, klas, dan ordo yang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sama, misalnya. Hal ini sebenarnya sangat mungkin dilakukan dengan memasukkan unsur bahan baku, misalnya bahan utama ataupun rempah, cita rasa, ikatan kewilayahan, dan model pemasakan atau pembuatannya. Efek dari penelitian sistem informasi kuliner yang menyajikan data 15.700 jenis makanan inilah yang diharapkan dapat melakukan pengelompokan secara detail dan valid berdasarkan indikator-indikator yang ditetapkan. Jika hal ini dapat dilakukan, tulisan ini akan menjadi terobosan baru bagi pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang kuliner di Indonesia.

Salah satu indikator penting dari pengklasifikasian jenis makanan pada rumpun yang sama adalah ikatan kewilayahan. Aspek ini terdiri atas sejarah asal mula dan ikatan kekerabatan atau kesukuan antara satu wilayah dengan wilayah lainnya. Aspek kesejarahan dan hubungan antarwilayah menjadi penting untuk menggali khazanah kuliner Indonesia yang beragam dan memiliki kesamaan antara satu wilayah dengan wilayah lain. Kenyataan ini tak lepas dari keadaan Indonesia yang merupakan negara kepulauan. Pada ribuan pulau inilah hidup ratusan etnik dengan beragam bahasa, budaya, dan tradisi. Ada beberapa etnik yang memiliki tradisi komuter, yang berpindah dari satu pulau ke pulau lainnya dengan intensitas tinggi dan intensif, serta tetap mengikatkan diri dengan hubungannya pada tanah leluhur. Etnik Bugis, Minang, Jawa, dan beberapa kelompok etnik lainnya dikenal sebagai kelompok etnik paling agresif dalam tradisi migrasinya (Patji, 2014). Selain mereka melakukan pekerjaan, mereka pun mentransmisikan kekayaan kulinernya ke berbagai kelompok etnik yang berada di tempat barunya. Pengenalan atas "makanan baru" itulah yang akan melahirkan keragaman tradisi kuliner yang ada, baik dalam arti aslinya maupun dalam proses adaptasi dengan karakter lingkungan setempat seperti bahan baku, rempah, bumbu, kepercayaan, dan cita rasa dominan dari masyarakat setempat. Keragaman kuliner tradisional di Nusantara pun tak terhitung banyaknya. Ikhtiar pendataan kuliner secara komprehensif beserta nilai dasarnya hingga saat ini berada pada angka 15.700 (Gambar 2.3).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber: Gustaf Wijaya (2020)

Gambar 2.3 Urgensi Pengembangan Ensiklopedi Kuliner Nusantara

Keindonesiaan, dalam hal ini kebudayaan di bidang kuliner, senantiasa mengandung rumusan geohistoris yang mengingatkan kita kembali pada kisah-kisah sejarah berbasis geografi. Jika rumusan ini diletakkan pada ranah kuliner, wilayah lautan bukanlah pemisah dari berbagai jenis kuliner kelompok suku di Nusantara, melainkan menjadi alat pemersatu makna cita rasa kuliner yang ada. Hubungan perniagaan rempah-rempah berbasiskan jaringan tradisional dan kekerabatan di masa lalu telah menghimpunkan satu cita rasa kuliner yang hampir sama, yakni makanan berbasis rempah dengan beraneka macam rasa.

Sejarah telah menunjukkan bagaimana Pelabuhan Surabaya (Pelabuhan Perak) di Pulau Jawa dan Pelabuhan Makassar di Pulau Sulawesi, serta beberapa pelabuhan lain di belahan tengah dan timur wilayah Indonesia membangun jaringan perdagangan rempah-rempah secara intens di masa lalu hingga sekarang. Demikian pula, Pelabuhan Semarang telah mengadakan hubungan aktif dengan pelabuhan di Banjarmasin, Balikpapan, dan Bangka Belitung untuk distribusi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pasokan bahan baku kuliner yang dibutuhkan masyarakat. Masyarakat di pulau-pulau kecil, seperti Bawean, Gili, Masalembu, Kangean, dan pulau lainnya di Madura, dalam catatan sejarah, telah mengadakan hubungan perdagangan rempah-rempah dan garam dengan pulau lainnya di Pulau Sumatra, Kalimantan, Maluku, Bali, Nusa Tenggara Barat, Nusa Tenggara Timur, bahkan Malaysia dan Singapura. Hal ini juga menunjukkan bahwa pembangunan jaringan sosial ekonomi pada ranah kemaritiman yang terkait dengan pasokan rempah-rempah tidak hanya dilakukan oleh pelabuhan resmi, tetapi juga pelabuhan-pelabuhan tradisional yang mengandalkan hubungan kekerabatan atau jaringan tradisional lainnya.

Ada lima bentangan wilayah geohistoris keindonesiaan (Humaedi, 2014b) berbasiskan pada geografi kelautan yang pada akhirnya memunculkan kekayaan kebudayaan kuliner pada setiap poros wilayahnya. Dengan karakter kebudayaan awal dan proses hibriditasnya, Indonesia bagian barat memiliki karakter unik, Indonesia tengah dengan nilai otentisitasnya, dan Indonesia Timur dengan eksotismenya (Gambar 2.4). Keunikan budayanya tersebut karena pertemuannya dengan

Foto: Jalu L. Y. Anuraga (2020)

Gambar 2.4 Ilustrasi Rumah Besar Kebudayaan Indonesia

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ragam budaya global, seperti budaya Melayu secara umum dari Semenanjung Malaya, Cina, India, Arab, dan lainnya yang relatif kuat memengaruhi budaya masyarakat Indonesia bagian barat.

Berikut ini lima wilayah geohistoris yang membentuk keindonesiaan kini beserta karakter kebudayaannya. Daerah geohistoris pertama mencakup kedua sisi Selat Malaka. Wilayah ini meliputi daerah pantai timur Sumatra dan pantai barat Semenanjung Malaya. Pertikaian antara Inggris dan Belanda pada abad ke-19 telah memisahkan kedua daerah tersebut dengan mengaitkan masing-masing pada dua kelompok entitas politik berbeda, yaitu Hindia-Belanda dan Malaya Britania. Dinamika sosial politik yang tinggi di antara kerajaan-kerajaan yang ada beserta kelompok etnik yang berbeda telah melahirkan berbagai peradaban yang tinggi. Semangat dagang dan modernisme berkembang di kedua sisi Selat, dan komunitas-komunitas Tiongkok mulai tumbuh dan berkembang. Mereka menjadi pelopor yang juga ikut membangun sebuah kebudayaan perkotaan, termasuk pengembangan kebudayaan kuliner yang bersifat hibrid (campuran). Wilayah geohistoris pertama ini, selain sebagai pintu keluar dari jalur rempah-rempah yang dikenal oleh komunitas pelaut di Nusantara, juga mendapatkan pengaruh kuat dari hubungannya dengan bangsa lain yang melintas-batas pada jalur sutera yang menghubungkan antara Nusantara dengan wilayah lainnya di Indocina dan India. Oleh karena itu, ragam kuliner Nusantara sangat kuat dengan pengaruh India dan Tiongkok.

Daerah geohistoris kedua mencakup kedua sisi Selat Sunda meliputi Lampung di bagian selatan Pulau Sumatra dan Banten di bagian barat Pulau Jawa. Jaringan antara daerah di dua selat itu terhubung oleh pelayaran laut yang melintasi selat Sunda. Berbagai dokumen sejarah memang hanya menyebutkan peranan pelayaran laut yang dilakukan secara resmi oleh Koninklijke Paketvaart Maatschappij (KPM), perusahaan kapal milik Belanda, tetapi hal itu tidak menafikan peran para nelayan tradisional yang melakukan pelayaran untuk berdagang hasil bumi, terutama rempah-rempah, padi, dan garam. Nelayan Madura yang berdagang dengan mengirimkan garam ke Sumatra, bahkan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

masih berlangsung hingga tahun 1980-an (Syafi'i, 2013). Selat Sunda disebut sebagai "selat pertarungan kedua antara kekuatan kolonial dan kaum pribumi" setelah Selat Malaka dan pertarungannya berlangsung hingga kini. Jika sebelumnya pertarungan itu dilakukan oleh Dipati Ukur, Sultan Agung, dan lainnya melawan penjajah (Lombard, 2005), sekarang antara pengusaha pribumi dengan pengusaha Tiongkok yang berencana menanamkan investasi ratusan triliun pada proyek pembangunan jembatan Selat Sunda yang menghubungkan antara Sumatra dan Jawa (Widyastuti, 2021).

Panasnya pertarungan berbagai kepentingan sosial dan ekonomi politik di lautan, juga ikut memanaskan—atau setidaknya menjadi bukti—eskalasi konflik yang cukup tinggi di wilayah daratannya. Daratan di antara dua selat ini disebut sebagai ilustrasi bentangan Bukit Barisan, bentangan yang tidak hanya berdampak secara geografis, tetapi juga berdampak pada karakter kebudayaannya. Penyatuan antara Pulau Jawa dan Sumatra itu secara politik terjadi dengan berkembangnya Kesultanan Banten pada abad ke-16 dan ke-17. Konektivitas di antara dua selat itu telah menciptakan karakter kebudayaan yang sama, khususnya di wilayah kebudayaan Banten yang di dalamnya mencakup Lampung (Sastrowijono, 2016). Sistem kerajaan dan pembagian wilayah di Lampung sebelum merebaknya program kolonisasi dan transmigrasi mengikuti model Kerajaan Banten, walaupun pengaruh dari Kerajaan Palembang juga terlihat di Lampung. Hubungan lama antara Banten dan Lampung kemudian sering dimanfaatkan secara sosial dan politik hingga kini, meskipun ada kesan kuat masih bersifat primordialisme (Humaedi, 2014b). Konflik Balinuraga Lampung pada 2013 pun tidak terlepas dari pengaruh hubungan geohistoris ini (Humaedi, 2014a). Jika dilihat dari keragaman dan cita rasa kulinernya, wilayah-wilayah yang ada di antara selat Sunda, seperti Banten dan Lampung, memiliki karakter yang sama. Karakter kulinernya sangat berbeda dengan karakter Sumatra pada umumnya. Percampuran antara Banten yang Sunda-Jawa dan Lampung yang khas dengan ikan darat dan lautnya telah menciptakan kebudayaan kuliner tersendiri.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Daerah geohistoris ketiga ada di kedua sisi Laut Jawa. Bagian selatan Pulau Kalimantan yang terintegrasi dengan Pulau Jawa merupakan satu-satunya daerah di pulau besar itu yang memiliki tingkat kepadatan penduduk yang tinggi dan pada dasarnya masyarakatnya terdiri atas pendatang yang sebagian besar berasal dari Jawa. Berbagai Hikayat Banjar telah menjelaskan hubungan lama antara Banjar dengan Jawa sejak zaman Majapahit (Lombard, 2005). Hubungan laut antara masyarakat Jawa dan Kalimantan benar-benar terlihat, baik dalam bentuk kebudayaan material ataupun nonmaterial. Daerah geohistoris ini dapat dikatakan paling semarak dan paling rumit. Berbagai suku (seperti Jawa, Madura, Bugis, Makassar, dan Melayu, serta etnis Cina) terlibat aktif di dalam jejaring pelayaran laut, perdagangan rempah-rempah, dan berbagai bahan baku kuliner. Suku Dayak dan Sunda, dua suku yang disebut sebagai kelompok suku yang menguasai alur-alur sungai yang bermuara ke lautan, kemudian menjadi kelompok pendukung dari pelayaran laut bebas yang dilakukan banyak suku itu. Hasil bumi di wilayah pedalaman diantarkan sebagai komoditas perdagangan. Artinya, melalui pelayaran laut, khususnya di wilayah geohistoris ketiga, ikatan berbagai suku pun sesungguhnya telah terbangun lama. Hubungan antarsuku pelaku perdagangan itu kemudian ikut mewarnai ragam kuliner yang ada pada masing-masing wilayahnya.

Daerah geohistoris keempat berada di Selat Makassar. Laut telah menghubungkan Makassar dengan daerah-daerah di Indonesia bagian tengah dan timur. Banyak pelabuhan didirikan oleh para pedagang Bugis dan di bawah kekuasaan Kesultanan Makassar (Pelras, 2006). Kekuasaan dan pengaruhnya membentang dari Pulau Selayar, Samarinda, dan Kutai (bagian timur Kalimantan), serta Sumbawa (Kepulauan Nusa Tenggara). Beberapa pusat perdagangan di berbagai pulau kecil dan terpencil di sekitar Nusa Tenggara, Maluku, dan Papua juga dibuka oleh mereka. Mereka juga dikenal aktif membuka pulau-pulau yang tidak berpenghuni. Pemerintah Kolonial Belanda selanjutnya melestarikan kenangan imperium itu dengan memasukkan bentangan wilayah itu ke dalam daerah administratif *Zuid-Celebes*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

en onderhorigheden, Sulawesi Selatan, dan negeri-negeri di bawahnya sebagaimana yang disebutkan dalam Memorie van Overgave, 1932 (KITLV, 2015).

Di wilayah geohistoris inilah pengaruh kebudayaan Bugis-Makassar terlihat jelas, termasuk di Pulau Tareweng dan Alor yang berbatasan dengan Timor Leste dan Australia. Pulau-pulau kecil lain di Nusa Tenggara Timur, misalnya Palue (tempat Gunung Rokatenda berada), Alor kecil, Pura, Ternate, Kisar, dan Buaya, telah menjadi bukti bagaimana orang Bugis dan Makassar berperan membuka dan mengembangkan wilayah-wilayah tidak tersentuh. Tradisi kuliner, pembuatan minuman lokal (*sofi-sofi, laru,* dan *saguer*), perkawinan, dan arsitektur rumah di sana memiliki kemiripan dengan asal para pelautnya. Masyarakat di Pulau Palue yang dianggap sebagai "orang gunung" dan tidak memiliki daratan seluas lapangan bola sekalipun di pulaunya menjadi kelompok masyarakat yang memiliki tradisi pembuatan perahu yang paling terkenal di sepanjang NTT. Mereka juga memiliki tradisi kuliner yang tersirat dari jenis sambalnya yang sama dengan sambal masyarakat Bugis (Humaedi, 2017a).

Ada dugaan kuat bahwa asal mula leluhur orang Palue Rokatenda berasal dari Bugis-Makassar atau setidaknya mendapatkan pengaruh dari para pelaut Bugis yang datang ke pulau ini. Dugaan ini diperkuat dengan cerita rakyat dan mitologi yang berkembang di sana sampai sekarang. Beberapa pulau di sekitar Pulau Palue, seperti Pulau Besar dan Pulau Kambingan, pun lebih banyak dihuni oleh orang-orang Bugis-Makassar. Bahkan, ada satu pulau khusus yang benar-benar berada di tengah lautan dan menjadi tempat transit pelayaran laut ke seluruh pulau di Selat Maumere dihuni oleh orang Bajo. Artinya, tidak mustahil kelompok Bajo, Bugis, dan Makassar dari wilayah-wilayah sekitar atau mereka yang datang langsung berasal dari pulau Celebes-lah yang membuka Pulau Palue. Sayangnya, dugaan ini kalah kuat dengan tulisan Vischer (2009) yang menyatakan bahwa orang Palue memiliki kedekatan etnik dengan suku (dan penutur bahasa) Lio di Kabupaten Sikka. Pernyataan ini dihubungkan dengan adanya kemiripan sosiolinguistik antara orang Palue dan orang Lio. Selain

Buku ini tidak diperjualbelikan.

itu, banyak ilmuwan menghubungkan asal mula orang Palue dengan kristenisasi atau katolikisasi yang berkembang di sana. Seandainya orang Palue berasal dari kelompok Bugis-Makassar, agak mustahil mereka beragama Katolik.

Penguasaan terhadap wilayah geohistoris keempat ini telah menjadikan suku Bugis-Makassar sebagai suku pelaut ulung yang mampu menguasai lautan. Selain menguasai perdagangan di wilayah penopangnya, mereka pun menguasai teknologi untuk mendukung kejayaan pada pelayaran lautnya. Perahu sandek dan pinisi dengan keragaman layar serta inovasi alat tangkapnya menjadi bukti kuat bahwa suku ini pernah berjaya di lautan. Kemampuan suku Bugis-Makassar telah mengalahkan kelompok etnik Madura yang dikenal lebih dahulu menguasai lautan (dalam arti wilayah, pelayaran, ataupun teknologi). Ilustrasi kekalahan etnik Madura di lautan kemudian dimunculkan dalam berbagai bentuk candaan dan simbolisasi lainnya. Gerobak kuliner sate orang Madura yang berbentuk perahu yang melaju di jalanan perkotaan Jawa sering kali diejek sebagai bentuk kekalahan mereka di lautan. Asumsinya, jika di lautan mereka kalah dengan orang Bugis, setidaknya mereka akan menguasai daratan dengan perahu itu. Uniknya, pemenangan kontestasi itu disimbolkan dengan gerobak sate, sesuatu yang menunjukkan adanya kemampuan dan keterampilan orang Madura dalam menciptakan makanan yang dianggap lezat dan nikmat. Secara konkret, kontestasi penguasaan pelayaran laut di wilayah geohistoris ini masih tetap berlangsung hingga kini. Berbagai kejadian tragis antara orang Bugis dan Madura di wilayah pelabuhan, seperti pelabuhan Priuk, Perak, Cirebon, dan Batam, diduga memiliki korelasi kuat dengan sejarah sebelumnya.

Daerah geohistoris kelima berada di Laut Maluku, berbatasan dengan Kepulauan Filipina dekat dengan Mindanao dan Sulu. Dearah ini mencakup pulau rempah-rempah, yaitu Banda, Ambon, Seram, Buru, Ternate, Tidore, Papua, dan Manado. Manado lebih menjadi bagian dari daerah geohistoris ini ketimbang Sulawesi, walaupun terletak di ujung pulau Sulawesi. Selain itu, kekuasaan dalam arti politik dan sosial kebudayaan Kerajaan Ternate tertanam kuat di wilayah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sulawesi, Nusa Tenggara dan sebagian besar Papua. Ternate kemudian menjadi basis penyebaran Islam ke wilayah-wilayah yang didominasi penjajah yang menyebarkan agama Kristen. Tidak hanya itu, hukum kerajaan pun digunakan sebagai standar penting penyusunan hukum adat di berbagai komunitas adat, walaupun berada di pedalaman hutan sekalipun. Temuan penelitian tentang penggunaan *givu ada bayar* (hukuman denda) yang menggantikan *sakumpuli* (hukuman mati) di masyarakat pedalaman Tau Taa Vana di Tojo Una-una, Sulawesi Tengah, membuktikan bahwa kekuasaan Ternate masih berperan kuat di wilayah tersebut, bahkan di luar wilayah geohistorisnya (Humaedi, 2017b).

Demikian juga dalam hal kekayaan kebudayaan kuliner. Masyarakat di wilayah geohistoris kelima ini sangat kental dengan penggunaan ikan dan sagu sebagai bahan baku kuliner pokok dan makanan mereka. Pengaruh pertemuan budaya makan orang Maluku, Papua, dan Sulawesi terlihat jelas dalam berbagai kuliner yang berkuahnya. Asam peda, sae ikan, dan pepeda ikan merupakan tiga contoh kekhasan kuliner dari wilayah tersebut.

Pelayaran laut ke wilayah-wilayah geohistoris tersebut dilakukan masyarakat sampai sekarang. Kapal-kapal kayu dengan segala modelnya (*jukung, ketinting, klotok, sandek, tongkang*, dan *pinisi*) masih hilir mudik membawa berbagai hasil bumi melintasi pulau-pulau kecil dan besar di wilayah geohistoris ini. Para pelautnya pun rata-rata dari kelompok etnik yang menguasai wilayah geohistoris keempat, dengan bukti adanya inovasi pelayaran dan alat tangkap yang sama persis. Hal yang sering dilupakan adalah hubungan antara pelayaran laut dengan pengembangan agama dan pengembangan kuliner di wilayah tersebut.

Islamisasi sering kali terjadi pada masyarakat di pulau-pulau kecil atau di wilayah pantai. Aktivitas keagamaan yang dilakukan para pelaut di wilayah Indonesia tengah dan timur ini setidaknya ikut meramaikan dinamika sosial keagamaan yang selama beberapa abad sebelumnya didominasi oleh kelompok misi Katolik. Demikian juga aspek kuliner di wilayah itu semakin berkembang seiring dengan perjumpaan mereka dengan para pelaut dari geohistoris keempat itu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

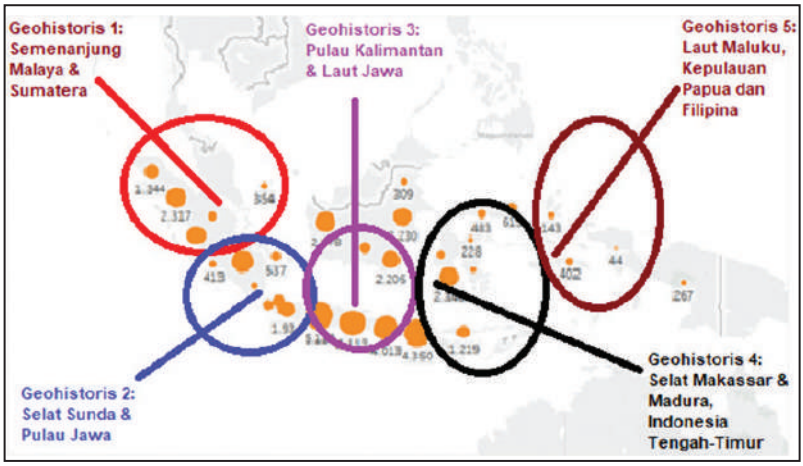


Foto: M. Alie Humaedi (2020)

Gambar 2.5 Peta Geohistoris dalam Tradisi Kuliner Nusantara

Ciri khas kuliner dari kelompok Bugis adalah sambal dan campuran antara daun kemangi, cabai, dan tomat mentah (Sakila dkk., 2018). Ciri seperti ini terlihat di berbagai pulau yang berada di wilayah geohistoris keempat.

Lima titik geopolitik tersebut tidak hanya berpengaruh pada sistem kekuasaan politik saja, tetapi juga ikut memengaruhi sistem sosial budaya masyarakat di berbagai wilayah yang berada pada titik yang sama, bahkan sering kali pengaruh tersebut melampaui titik geopolitik utamanya. Salah satu pengaruh budaya yang paling kentara adalah kuliner tradisional pada masing-masing wilayah geohistoris beserta lintasannya (Gambar 2.5). Hal ini terjadi karena aspek sosial budaya sesungguhnya sangat cair sehingga bisa memasuki praktik-praktik kehidupan masyarakat lain, sekalipun suatu kelompok tertentu pada awalnya dianggap sebagai musuh bagi kelompok lain tersebut.

Pengaruh sosial budaya dapat hadir melalui jalur perdagangan, ikatan kekerabatan, perantauan, pekerjaan atau distribusi keuntungan, perpindahan penduduk (migrasi), pendidikan, dan penguasaan wilayah, serta masyarakatnya pada zaman perang suku atau perang antarkerajaan. Praktik yang disebutkan terakhir terjadi pada kawasan-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kawasan di Indonesia bagian tengah dan timur, misalnya Papua dan Kepulauan Maluku terkena pengaruh kebudayaan Bugis. Selama beberapa abad, penyebaran kekuasaan Kerajaan Gowa, Tojo, dan Buton sampai ke wilayah sana.

Selain penyebaran penduduk yang beretnis Bugis, Buton, dan Makassar, sistem sosial budaya dan tradisi masyarakat di wilayah tersebut itu memiliki tingkat kemiripan cukup tinggi. Konsepsi *tiga batu tungku* dalam sistem pemerintahan meliputi adanya kerja sama dan saling pengertian antara kelompok bangsawan, cerdik cendekiawan, dan agamawan, merupakan pilar penting tradisi Bugis (Ahimsa-Putra, 1988). Artikulasi *tiga batu tungku* yang awalnya didasarkan pada falsafah tungku untuk menyediakan makanan yang lezat bagi kebutuhan keluarga dan masyarakatnya, kemudian dipraktikkan sedemikian rupa oleh kelompok-kelompok kerajaan dan pemerintahan untuk menjalin kerja sama yang baik demi pembangunan wilayahnya.

Hal paling tampak pengaruhnya dalam sistem sosial budaya dari penyebaran kekuasaan itu adalah kuliner. Sistem dan jenis kuliner di wilayah-wilayah yang terkena dampak pengaruh kekuasaan tersebut memiliki kemiripan yang sangat tinggi. Bahan baku dan cita rasa yang dimiliki suatu jenis kuliner yang tersedia pun sama persis, walaupun para pembuatnya bukan berasal dari satu kelompok etnik yang sama. Transfer pengetahuan pembuatan dan pengelolaan makanan sepertinya benar-benar terjadi pada praktik kehidupan masyarakat. Salah contoh paling akurat adalah pembuatan dan penyajian sambal berbagai jenis pada makanan berbasiskan ikan bakar di wilayah Maluku dan Papua. Orang Bugis biasanya akan menyediakan sambal dengan beberapa jenis, seperti sambal daun kemangi, sambal tomat dan bawang, sambal jeruk asin, serta sambal cabai utuh dan garam pada penyajian ikan bakar. Jenis-jenis sambal ini disajikan semua dalam hidangan ikan bakar. Ikan bakarnya sendiri terdiri atas dua jenis, yaitu ikan bakar bersambal dan ikan bakar polos (tanpa ada tambahan kecap atau sambal saat membakarnya).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Jika kita menikmati ikan bakar di Papua, walaupun yang memproses itu orang Papua asli, cita rasa yang dihasilkannya sama persis seperti kita menikmati ikan bakar di Pantai Losari, Makassar. Demikian juga ketika kita menikmati ikan bakar di Kota Ambon, walaupun dimasak oleh orang-orang yang berasal dari suku Furu, Ali Furu, Sangaji, atau Risakotta, cita rasanya sama seperti ikan bakar di Sulawesi Selatan. Cita rasa ikan bakar orang Bugis ini juga ditemukan di Pulau Alor, Pulau Pantar, Pulau Ende, Pulau Ternate, dan sebagian wilayah Nusa Tenggara Timur. Di wilayah tersebut, pengaruh Bugis sangat terlihat jelas.

Ada kantong-kantong permukiman penduduk Bugis di berbagai bibir pantai yang pengaruhnya melekat ke jenis kuliner, pernikahan, perladangan, dan sebagainya. Dalam pernikahan, misalnya, pemberian *belis* berupa *moko* yang berharga mahal dari keluarga laki-laki ke pihak mempelai perempuan, dianggap sebagai pengaruh tradisi *panai* dalam kehidupan masyarakat Bugis. Dahulu, *panai* itu tidak dalam bentuk uang tunai, tetapi dalam bentuk barang-barang, seperti *dulang*, kain, beras, atau ternak. Namun, *panai* sekarang sudah disetarakan dengan sejumlah nilai rupiah yang sangat mahal kisarannya. Ada *moko* yang disebut atau *makasartana*. Kata *makasartana* memiliki hubungan erat dengan nama Kota Makassar di Pulau Sulawesi. Dengan demikian, khazanah kebudayaan Bugis Makassar dan Sulawesi dengan berbagai variasi kebudayaannya telah terekam baik dalam berbagai ranah kehidupan orang Nusa Tenggara Timur. Jika ditelisik lebih dalam, kedua wilayah tersebut dipastikan memiliki hubungan erat, baik secara morfologis fisik maupun kebudayaan.

Tidak hanya dalam soal tradisi kehidupan di masyarakat, pengaruhnya juga melekat kuat pada tradisi kuliner tradisionalnya. Selain nasi jagung yang dicampur dengan daun *merungga* (kelor), masyarakat Alor, misalnya, nyaris tidak memiliki jenis kuliner yang benar-benar otentik hasil kreasi masyarakatnya. Selama lima tahun perjalanan ke Alor, ditemukan fakta bahwa masyarakat di sana tidak mengembangkan sistem kuliner yang asli dari kebudayaannya. Nasi jagung yang dicampur dengan *merungga* (*nasi meae*) bahkan mulai

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ditinggalkan seiring pola konsumsi baru mereka ke arah penggunaan beras sebagai makanan pokok. Bagi sebagian orang, nasi jagung tersebut tidak berasa apa-apa, kecuali rasa daun *merungga* dan rasa asin yang menyertainya. Karena bentuknya berkuah atau berair, sementara di dalam penyajiannya tidak diiringi dengan rempah-rempah yang kuat dan ditambah dengan bulir jagung yang manis dan lembek, makan nasi jagung dari Alor harus disertai dengan tingkat kesabaran tinggi.

Jenis kuliner nasi jagung *merungga* akhirnya mulai ditinggalkan masyarakat Alor. Mereka lebih memilih penggunaan beras untuk konsumsi hariannya. Seiring penggunaan beras, pengelolaan lauk-pauk dari makanan utama mulai muncul. Penggunaan buah nangka sebagai sayur seolah menjadi menu istimewa di tengah keterbatasan ekonomi mereka. Sesekali penggunaan ikan sebagai lauk-pauk juga dilakukan ketika mereka mendapatkan ikan saat memancing atau menombak. Lauk-pauk yang ada hanya berkisar pada daun nangka dan ikan yang dimasak atau dibakar apa adanya saja. Selebihnya, kreasi otentik lauk-pauk tidak begitu ditemukan dalam kehidupan masyarakat Alor. Mereka mengambil sistem kuliner pengolahan ikan dari masyarakat Bugis yang berasal dari Alor Kecil atau Pulau Ternate. Ikan asam peda, yakni campuran ikan dengan rempah-rempah yang kuat merupakan adopsi baru kuliner Bugis yang dilakukan oleh masyarakat Alor.

Dalam soal jajanan, kue rambut merupakan jenis kuliner serapan masyarakat Alor dari tradisi kuliner Bugis. Kue rambut memang diakui sebagai jenis kuliner yang berasal dari tradisi turun-temurun masyarakat Alor NTT. Kue rambut baru dikenal pada era 1970-an, ketika perang antarsuku telah berhenti. Namun, kue rambut sebenarnya telah berkembang ratusan tahun sebelumnya di masyarakat Bugis, baik yang berada di wilayah Pulau Sulawesi atau berbagai wilayah lain di mana orang Bugis menyebar. Wilayah Pinrang, Sidrap, dan Bulukumba, dan, bahkan Majene dan Mamuju, telah mengenal dan membuat kue rambut tiga atau empat generasi sebelum sekarang ini. Pemanfaatan sagu dan buah kelapa yang banyak tumbuh di wilayah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sekitarnya diduga sebagai pendorong penting inovasi jajanan di masyarakat tersebut.

Artinya, orang Bugis yang berada di wilayah Alor Kecil itulah yang mengembangkan kue rambut sebagai makanan yang dikenalkan kepada masyarakat Alor secara umum, apalagi pembuatan dan penjualan kue rambut rata-rata dilakukan oleh orang Bugis, sebagaimana terlihat di Pasar Kadailelang atau Pasar Terbakar. Penjual menunjukkan suatu silsilah jaringan produksi dan distribusi yang ada. Artinya, jarang sekali, sebuah jajanan diproduksi oleh suatu kelompok etnik lain, kemudian dijual oleh suatu kelompok tertentu, baik asli maupun pendatang lainnya. Para pembuat makanan tradisional rata-rata akan melibatkan satu kelompok etnis yang sama dalam proses pembuatan, penyajian, dan penjualannya. Hal ini terkait dengan kebiasaan sosial yang berkembang di dalam masyarakat, khususnya kebiasaan yang dilandaskan pada kesamaan cita rasa dan aspek keuntungan yang akan didapatkan (Humaedi, 2013).

Kue rambut di masyarakat Alor akhirnya menjadi media pertemuan atau dialog antara kebudayaan Bugis dan kebudayaan Alor. Dialog tersebut melahirkan sebuah pengakuan terhadap eksistensi jajanan, bahkan cenderung klaim kepemilikan yang bersifat sepihak atas hasil karyanya. Jajanan yang paling otentik dari masyarakat Alor khususnya, dan pada umumnya Nusa Tenggara adalah jagung titih. Kuliner tradisional ini merupakan salah satu yang dapat disebut kuliner otentik karena dilihat dari bahan baku dan prosesnya benar-benar merupakan kreasi masyarakat. Makanan yang sering kali disebut sebagai *Koko Crunch* ala Alor atau NTT ini merupakan gabungan unik antara jagung bakar yang ditumbuk melebar dengan buah kenari dan diberikan kuah dari air kelapa.

Jika dilihat dari proses pembuatan dan penyajiannya, wajar bila jagung titih yang berkuah ini disebut *Koko Crunch*-nya masyarakat Alor. Jagung titih dapat diasumsikan sebagai kepingan *koko* atau serealnya, kenari dianggap sebagai kacangnya, dan air kelapa dianggap sebagai susu kuahnya. Cita rasa yang dimunculkan pun sesuai dengan makanan Eropa tersebut. Jagung titih dengan kuah air kelapa tersebut

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tidak hanya menjadi kuliner khas di wilayah Alor, tetapi hal tersebut juga menyebar dan menjadi makanan istimewa masyarakat NTT pada umumnya. Barangkali statusnya hampir mirip dengan sei, baik sei sapi, rusa ataupun sei babi yang menjadi makanan khas di wilayah NTT pada umumnya. Sei sebenarnya adalah dendeng manis yang dibuat kering dengan menggunakan bahan baku daging sapi, rusa, atau babi dan dicampur dengan gula kelapa, disertai bumbu-bumbu yang kuat.

Sei pada awal kehadirannya merupakan daging kering yang diproses dari perburuan babi dan rusa di wilayah-wilayah hutan. Ketika masyarakat NTT berburu berhari-hari, mereka akan menunggu lama perolehan antara satu hewan perburuan dan hewan lainnya. Sebelum hewan buruan yang terpanah menjadi busuk, hewan yang mati akibat panah atau parang tersebut diolah terlebih dahulu. Pengolahannya sangat sederhana, hanya menekankan pada kekuatan garam dan sistem pengasapan. Setelah rusa atau babi itu dikuliti dan bagian perutnya dikeluarkan untuk diolah tersendiri, daging tersebut dicincang dengan potongan kecil-kecil dan direndam dalam air yang diberikan garam secukupnya, kemudian diasapi atau dijemur dalam beberapa hari. Daging yang kering itu akan menjadi lauk-pauk yang dibawa ke rumah atau dijual ke pasar bebas untuk menambah nilai ekonomi mereka. Artinya, pengeringan hewan buruan menjadi semacam dendeng pada awalnya adalah upaya pengawetan sederhana yang dilakukan masyarakat pada fase perburuan hewan di hutan-hutan sekitar wilayahnya.

Upaya pengawetan terhadap hewan buruan juga dikenal dan dipraktikkan oleh masyarakat suku Dayak di wilayah Kalimantan dan Tau Taa Vana di pedalaman hutan Tojo Una-una dan Morowali, Sulawesi Tengah. Sepanjang perjalanan penelitian etnografi di wilayah-wilayah kedua suku tersebut, sering kali saya melihat pengelolaan sederhana masyarakat terhadap hasil buruannya. Sebelum hutan masyarakat Dayak berubah menjadi kawasan industri perkebunan sawit, sering kali perburuan tersebut berlangsung berhari-hari dan mereka pun menyiapkan garam sebagai bahan baku pengawetan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang dibawa dari rumah. Apa yang dilakukan masyarakat Tahu Taa Vana juga hampir sama. Mereka memanfaatkan garam untuk dijadikan bahan pengawet daging buruan yang telah dicincang atau dipotong kecil-kecil, dijemur, dan diasapi. Hasil perburuan yang diolah kemudian dijual ke masyarakat transmigran di wilayah Dataran Tinggi Bulang. Sementara itu, bagian isi perut hewan buruan akan dimanfaatkan untuk keperluan lauk-pauk selama masa perburuan dan masa nonperburuan untuk kebutuhan menu makanan keluarganya (Humaedi, 2017b).

Saat ini, masyarakat transmigran dan kelompok masyarakat lainnya enggan membeli dendeng atau daging olahan hewan hasil buruan dari masyarakat Dayak ataupun Tau Taa Vana. Hal ini tak terlepas dari kejadian daging babi dicampurkan ke dalam daging rusa, kemudian daging tersebut diakui sebagai daging rusa saat menjual dendeng atau daging olahan. Akibatnya, masyarakat di luar sukunya, khususnya yang beragama Islam, enggan membeli hasil olahan mereka. Perdebatan tentang jenis daging sering kali terjadi di pasar. Orang Dayak dan orang Tau Taa Vana mengatakan bahwa daging tersebut adalah daging rusa, sementara calon pembeli mengatakan bahwa tekstur dagingnya adalah tekstur daging babi sehingga mereka tidak mau membelinya. Perdebatan keras sering kali memicu pertikaian di antara kedua kelompok masyarakat itu. Masyarakat transmigran lebih suka membeli hewan buruan dalam bentuk asli ketimbang yang sudah diolah sedemikian rupa menjadi dendeng atau daging kering.

Masalahnya, di Kalimantan dan NTT, perburuan terhadap rusa tidak lagi diperbolehkan karena rusa termasuk hewan terancam punah yang dilindungi negara. Jika para pemburu membawa hewan buruan dalam bentuk utuh, mereka bisa terancam dipenjara. Pada akhirnya, tradisi perburuan dan pengolahan hewan buruan, khususnya jenis rusa, mulai ditinggalkan. Mereka lebih memilih berburu babi, mengolahnya, kemudian menjual daging olahan atau bentuk aslinya kepada anggota masyarakat yang jelas-jelas beragama Kristen atau siapa pun yang ingin membelinya tanpa perdebatan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dari beberapa peristiwa tersebut, dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional yang berkembang di Nusantara juga sangat dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat pada fase perburuan. Jenis kuliner berbahan baku daging rata-rata terilhami oleh kebiasaan berburu tersebut. Oleh karena itu, ketika berbagai kelompok masyarakat di wilayah Nusantara masih mempraktikkan kebiasaan berburu, cara pengolahan hasil buruannya juga memiliki kemiripan satu sama lain. Jika ditilik secara mendalam, cara pengelolaan seperti itu merupakan hasil pembelajaran atau pengalaman mereka dalam menghadapi permasalahannya. Garam untuk bahan baku pengawetan merupakan barang baru hasil pertemuan dengan komunitas lainnya. Namun, cara tradisional yang paling sering dilakukan untuk pengawetan adalah dengan pengasapan atau pembakaran sementara. Cara pengasapan seperti ini cukup efektif untuk menghindarkan pembusukan. Istilah daging asap sesungguhnya merupakan pengembangan cara tradisional dari kebiasaan perburuan dan pengolahan hasil pada fase perburuan itu (Raji dkk., 2017).

Garam sebagai bahan pengawet makanan hasil buruan dan bumbu utama kuliner di wilayah Dayak memiliki sejarahnya sendiri. Garam di Kalimantan merupakan bukti otentik alur pelayaran dan kejayaan orang Madura di sana. Pelayaran laut dan sungai dapat dibangun di wilayah ini ketika distribusi produksi Pulau Jawa dan wilayah lainnya saling terhubung. Syafi'i (2013) menyebutkan bahwa pada awal abad ke-18, pengiriman dan perdagangan garam orang Madura telah sampai ke Pulau Kalimantan, bahkan menyentuh wilayah perbatasan antarnegara. Di sanalah mereka membangun permukiman, berjumpa, dan bahkan pada akhirnya dianggap "menguasai" wilayah dan sumber daya orang setempat sehingga konflik primordial pun sering kali terjadi.

Pascareformasi, tepatnya pada 2001–2004, konflik etnik antara orang Madura dan Dayak mencapai puncaknya. Ribuan manusia menjadi korban, dan di beberapa wilayah, orang Madura terusir dari Kalimantan—yang beberapa wilayahnya dibuka oleh leluhurnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dari kasus ini, dapat dinyatakan bahwa pelayaran laut di Nusantara dahulu bukanlah semata urusan ekonomi pemenuh kebutuhan hidup manusia, melainkan juga relasi sosial budaya, bahkan politik, di antara berbagai komunitas yang tumbuh kembang bersama di berbagai wilayah rute pelayaran itu. Distribusi dan penyediaan pasokan garam sebagai bumbu utama kuliner di beberapa wilayah di Kalimantan menjadi bukti penting pergolakan antara orang Madura dan orang Dayak dalam beberapa abad terakhir ini.

Tradisi penggunaan garam dan pengasapan ikan yang berkembang di masyarakat nelayan pun merupakan cara pengelolaan berbasiskan pengetahuan mereka terhadap sumber daya kewilayahannya. Masyarakat nelayan sebenarnya sangat dekat dengan unsur garam sebagai bahan baku utama pengawetan. Pengasapan merupakan proses yang dipilih mereka karena berbiaya murah. Sementara itu, garam—apabila bukan berasal dari wilayah penghasil garam—tergolong berbiaya tinggi. Sayangnya, penggunaan air laut yang mengandung garam secara langsung tidak dikenal untuk proses pengawetan. Pembusukan tetap akan terjadi ketika air laut digunakan untuk pengawetan ikan tersebut. Ikan asap merupakan bahan baku kuliner yang sangat dikenal masyarakat Indonesia. Wilayah Sulawesi (Sulawesi Utara dan Sulawesi Selatan), ditambah dengan Kepulauan Maluku dan Nusa Tenggara, terkenal dengan menu daging ikan asapnya. Ikan asap kemudian menjadi bahan baku utama kuliner ikan pedas asam, ikan sambal tomat, ikan panggang, dan sebagainya.

Fenomena kuliner tersebut menggambarkan bahwa selain ikatan tradisi yang diperoleh dari jaringan kekerabatan yang tersebar di berbagai wilayah, setiap kelompok masyarakat juga mengembangkan bahan baku dan jenis kulinernya berdasarkan kebiasaan yang ada. Kebiasaan ini bisa berasal dari tradisi turun-temurun atau adaptasi yang dilakukan ketika menghadapi konteks kewilayahan. Ketika garam berharga tinggi dan sulit diperoleh, mereka memanfaatkan asap sebagai bagian dan proses pengawetan bahan baku utama (daging atau ikan).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kebiasaan pengolahan kuliner seperti ini tentu tidak mengenal batas kewilayahan atau jaringan kekerabatan, tetapi terlahir dari pengetahuan lokal. Ada kemungkinan kelompok masyarakat memanfaatkan unsur tumbuhan (daun, batang, biji, ataupun kayunya) untuk kepentingan pengawetan bahan baku tersebut. Pengelolaan kuliner, baik dalam proses pengawetan maupun pemasakannya, dalam banyak tahapannya hampir mirip dengan fenomena penemukenalan, pengolahan, dan peracikan bahan-bahan alam untuk menjadi obat. Kekayaan pengetahuan dan pengolahan kuliner akhirnya menjadi kekhasan yang hadir dalam kehidupan masyarakat berdasarkan konteks wilayah dan kekayaan sumber daya alamnya. Kekayaan dan keragaman kuliner juga terikat dengan sejarah masa lalu, khususnya terkait dengan kelompok etnik berbeda budaya di berbagai wilayah.

C. KEKAYAAN BAHAN BAKU DAN PEMILAHAN BUMBU CITA RASA

Pada dekade terakhir, jalur rempah di masa lalu mulai diperebutkan dalam pengakuannya. India dan Indonesia adalah dua negara yang berusaha melakukan pengakuan sepihak atas aktor dan rute perdagangan rempah dari wilayah Nusantara ke Asia dan Eropa. Keberadaan jalur rempah ini merupakan jalur tandingan dari "jalur sutra" yang diakui sebagai peran pedagang Tiongkok dalam meramaikan berbagai wilayah di Nusantara dan Asia (Mulyadi, 2016), bukan sekadar jalur transportasi atau tebaran pengaruh kebudayaan di berbagai wilayah lintasannya. Jalur rempah-rempah adalah jalur produksi dan distribusi hasil bumi dari kelompok masyarakat penghasil kepada kelompok konsumen di seluruh dunia. Di dalamnya terlihat aspek transaksional hasil bumi berupa kopi, teh, gula, kina, lada, kenari, panili, kayu manis, ketumbar, dan garam yang dihasilkan oleh masyarakat yang diperantarai oleh para pedagang mandiri ataupun pedagang yang dilindungi oleh kepentingan kolonial. Walaupun demikian, sebagaimana jalur sutra, jalur rempah-rempah bukan melulu kepentingan ekonomi. Di dalamnya sarat dengan pertukaran budaya, perspektif sosial, dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kepentingan politik dari berbagai kelompok suku yang berada di dalam proses transaksional itu.

Nusantara sejak zaman kerajaan dikenal sebagai negeri *swarnadwipa* dan *swarnabhumi* (Lombard, 2005). Dua istilah ini menunjukkan suatu tempat yang penuh dengan keindahan serta berbalur kekayaan alam dan hasil bumi. Nusantara dalam konteks geografis barangkali tidak hanya terdiri dari bentangan kepulauan yang sekarang secara administratif politik adalah Indonesia. Nusantara dahulu adalah bentangan wilayah Indonesia di Merauke pada bagian timur, Rote di selatan, Filipina bagian paling utara, Semenanjung India, dan wilayah Indocina di barat daya. Cerita tentang Panji yang hampir sama, di mana ia menjadi cerita yang menghubungkan kisah-kisah orang baik dan sosok pahlawan ada dan tersebar di semua wilayah ini. Hal ini belum ditambah dengan cerita asal usul manusia di bumi dengan sedikit versi dan bahasa yang berbeda, tetapi maknanya tetap mengarah ke hal yang sama, yakni hadirnya manusia di bumi sering dihubungkan dengan unsur-unsur fabel (cerita tentang binatang), setan, malaikat, dan Yang Mahasuci (Nastiti, 1991a).

Secara geografis, bentangan itu merupakan wilayah tropis yang kaya dengan hasil bumi berupa rempah-rempah, sayur, dan buah-buahan. Secara kultural, banyak kemiripan tradisi dalam kehidupan masyarakat yang berada di bentangan wilayah-wilayah itu. Mitologi tentang panji yang merujuk pada perjuangan pahlawan penentang rezim diktator, misalnya, tidak hanya dikenal di Pulau Jawa. Dengan nama yang persis sama atau ada perubahan, mitologi panji dikenal sampai Myanmar dan Indocina pada umumnya (Lombard, 2005). Demikian juga kesenian, kebudayaan material yang dihasilkan, dan kekayaan kuliner, baik keragaman jenis ataupun bahan bakunya, memiliki tingkat kemiripan yang sama. Hal yang membedakan antara satu makanan dengan makanan lainnya adalah bahan baku yang diisyaratkan dengan kriteria halal dan haram. Jenis kuliner sering kali mirip, tetapi bahan bakunya yang berbeda. Sebagai contoh, ada makanan yang berkuah menggunakan daging sapi, ayam, dan kambing, tetapi di belahan bumi lainnya menggunakan babi, biawak,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

buaya, dan lainnya. Indonesia juga menggunakan bahan baku kerang, di belahan bumi lainnya menggunakan kecoa, belalang, ular, atau binatang lain yang dianggap menjijikkan.

Kriteria halal dan haram juga tidak hanya dinilai dari bahan bakunya saja, tetapi juga proses pembuatan atau cara memasaknya. Bagi masyarakat muslim, pencampuran darah sembelihan ke dalam makanan akan disebut haram. Demikian juga penggunaan alat masak yang bersamaan dengan memasak sesuatu yang haram dapat juga disebut haram. Sementara itu, di berbagai wilayah, darah yang mengucur saat seekor hewan disembelih, kebanyakan ditampung, kemudian dimasak bersamaan atau terpisah dengan daging utamanya (*didih*). Pembacaan nama Tuhan (*bismillahirrahmanirrahim* dan *Allahu Akbar)* saat penyembelihan juga menjadi kriteria halal atau haramnya sembelihan. Jika bahan baku hewan terlalu banyak kriteria halal dan haram, tidak demikian dengan bahan baku yang berasal dari tumbuhan dan rempah-rempah yang dihasilkan oleh kebanyakan wilayah di Asia Tenggara.

Tanaman apa pun, baik rempah-rempah, sayuran atau buah-buahan, yang ditanam di Asia Tenggara (khususnya Indonesia) seolah akan selalu tumbuh subur. Kekayaan bahan baku berbasiskan tumbuhan ini membuat kekayaan kuliner juga menjadi beragam. Keragaman kuliner tersebut dapat dikategorikan berdasarkan bahan baku yang dirangkum pada Tabel 2.1.

Jika diperhatikan, bahan baku utama saja sangat beragam. Ini pun masih ditambah dengan jenis kuliner yang memadukan beberapa bahan baku lintas jenis atau spesies, misalnya antara biji-bijian (beras ketan) dengan buah-buahan, biji-bijian (beras biasa) dengan rempah-rempah, sayuran dengan beras, dan buah-buahan dengan daging. Jika hal itu kemudian diklasifikasikan dengan menggunakan standar yang dikenal dalam ilmu taksonomi tumbuhan, hasilnya akan luar biasa.

Perbandingan antara klasifikasi makanan yang berbasiskan bahan baku akan memiliki kemiripan dengan jenis makanan yang berasal atau dikenal dari wilayah lain, khususnya di wilayah Indocina. Laksa di Penang, Malaysia, misalnya, bisa dianggap serupa dengan ikan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 2.1 Bahan Baku Kuliner

Bahan Baku	Jenis	Ragam Varietas
Biji-bijian	Padi-padian	Beras Beras ketan Beras merah Beras hitam
	Kacang-kacangan	Gandum Jagung Kedelai Kacang tanah Kacang hijau
Sayuran	Sayuran umbi	Wortel Kentang Lobak Bit
	Sayuran buah	Terong Mentimun Cabai Tomat Pare Labu siam
	Sayuran bunga	Brokoli Bunga kol Bunga pisang (ontong)
	Sayuran daun	Bayam Kangkung Sawi Daun singkong Kemangi Daun melinjo
	Sayuran batang	Rebung Asparagus
	Sayuran polong	Kacang panjang Pete
Buah-buahan	130 jenis	Segala macam buah yang dikenal
Rempah-rempah	35 jenis	Segala jenis rempah-rempah yang ada
Hewan	Hewan darat	Semua jenis hewan dengan segala variasi dan karakteristik-nya
	Hewan air (laut, sungai dan danau)	

Sumber: Gustaf Wijaya (2020)

Buku ini tidak diperjualbelikan.

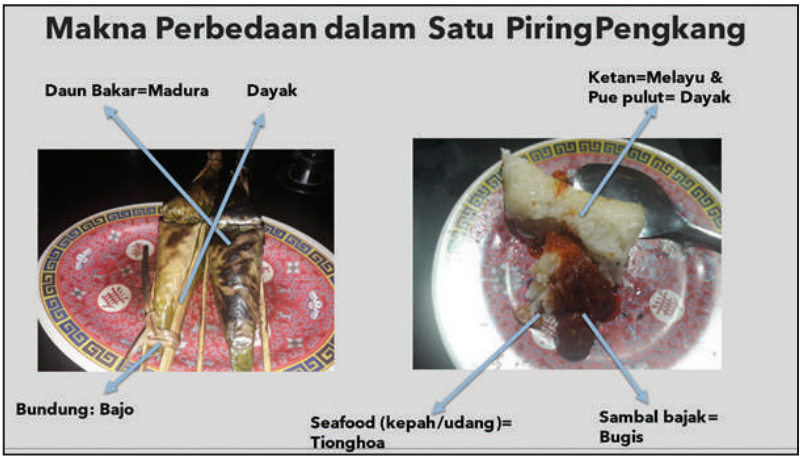


Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 2.6 Ilustrasi Hibriditas Makanan Tradisional Pengkang

padeh yang dikenal masyarakat Bawean di Jawa Timur, Indonesia. Demikian juga ketan bakar yang dengan banyak nama juga dikenal di wilayah Asia Tenggara. Masyarakat Indonesia menyebutnya *leumang*, *uli*, atau *pengkang*; masyarakat Malaysia dan Brunei menyebutnya sebagai *nasi lemak bakar*; masyarakat di Thailand menyebutnya sebagai *bekacul*. Artinya, kesamaan bahan baku sesungguhnya bisa menjadi potret penting dalam mengklasifikasikan makanan berbagai jenis pada—jika meminjam istilah taksonomi—satu ordo yang sama. Hal ini juga menunjukkan adanya silang budaya pada suatu jenis makanan tertentu, tetapi memiliki nama-nama yang berbeda di setiap daerahnya. Pengaruh kebudayaan awal dan pertemuannya dengan budaya baru memungkinkan suatu makanan dapat memiliki karakter dan sifat yang berbeda dibandingkan makanan sejenisnya. Proses hibriditas kuliner itu sangat tampak pada *pengkang*, makanan tradisional khas Mempawah, Kalimantan Barat, yang secara resmi dinobatkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTB) pada tahun 2021 (Gambar 2.6).

Bagaimana kekayaan kuliner dapat berpengaruh terhadap produktivitas dan jejaring distribusi produksi bahan bakunya?

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sebagaimana telah diterangkan, manusia dalam proses kehidupannya akan selalu melakukan rekayasa atau pengelolaan sumber daya yang ada di sekitarnya berdasarkan pengalaman yang diperolehnya secara turun-temurun dan pengetahuan yang didapatkan dari lingkungan sekitarnya. Pemanfaatan pengalaman dan pengetahuan untuk menyesuaikan dengan tuntutan kebutuhan dalam hal kelayakan pemenuhan rasa kenyang dan cita rasa telah memungkinkan setiap individu untuk selalu melakukan perekayasaan terhadap makanannya.

Hal yang menarik ketika kekayaan kuliner dihubungkan dengan produktivitas bahan baku utamanya. Dalam wawancara dengan pengelola usaha coto dan konro di Bawakaraeng, Makassar, pada 18 Agustus 2018, ia menyebutkan bahwa dalam sehari dapat menghabiskan 100 kg daging sapi tanpa tulang dan 200 kg daging bercampur tulang, 50 biji kelapa utuh, 5 kg kemiri, 5 kg lada atau merica, 5 kg ketumbar, 10 kg bawang merah, 5 kg bawang putih, 2 kg kayu manis, 2 kg garam, 6 ikat sereh, dan 10 kg jeruk. Bahan baku tersebut hanya untuk pembuatan coto dan konro, belum ditambah nasi atau ketupat dan makanan pendamping, misalnya kerupuk. Kebutuhan bahan baku itu disiapkan untuk sekitar 700–800 mangkuk setiap harinya.

Kebutuhan daging yang mencapai 100 kg dan tulang berdaging yang hampir 200 kg itu mirip dengan kebutuhan satu ekor sapi utuh. Artinya, satu rumah makan coto dan konro yang berkriteria laris membutuhkan setidaknya satu ekor sapi setiap harinya. Padahal, dalam data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Makassar tahun 2015, rumah makan coto dan konro dalam skala besar yang ada di Kota Makassar setidaknya berjumlah 150. Sementara itu, rumah makan yang berskala kecil atau lapak di pinggiran jalan jumlahnya mencapai 220. Jika satu rumah makan skala besar membutuhkan satu ekor sapi per hari, setidaknya kebutuhan daging untuk rumah makan skala besar di Kota Makassar mencapai 150 ekor sapi.

Jumlah tersebut belum termasuk kebutuhan daging sapi untuk warung lapak yang bertebaran di seluruh sudut Kota Makassar dan sekitarnya. Jika setiap satu ekor sapi dihabiskan untuk 4 lapak rumah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

makan, setidaknya ada sekitar 55 ekor sapi yang diperlukan untuk warung lapak di Makassar. Jumlah total kebutuhan sapi untuk Kota Makassar per hari mencapai 205 ekor sapi. Perhitungan ini mendekati perhitungan rata-rata Dinas Pertanian dan Peternakan yang menyatakan kebutuhan daging di Makassar setidaknya mencapai 250 ekor sapi per harinya. Selisih jumlah sapinya (45 ekor) adalah untuk kebutuhan rumah tangga di Kota Makassar dan sekitarnya. Mereka menggunakan daging tersebut sebagai lauk-pauk atau menu hajatan yang membutuhkan daging di dalamnya, misalnya coto, konro, soto, palumarra daging sapi, sate, empal, rendang, sambal goreng ati atau daging sapi, dan abon.

Kebutuhan daging sapi itu hanya untuk bahan utama coto dan konro dan belum ditambah dengan bahan-bahan lain yang menjadi bumbu atau rempah-rempah dari masakan kuliner coto dan konro. Jika setiap warung coto dan konro membutuhkan sekitar 50 biji kelapa utuh, Kota Makassar setidaknya harus menyediakan 7.500 butir kelapa per hari, 750 kg kemiri (@5 kg), 750 kg lada atau merica (@5 kg), 750 kg ketumbar (@5 kg), 1.500 kg bawang merah (@10 kg), 150 kg bawang putih (@5kg), 300 kg kayu manis (@2 kg), 300 kg garam (@2 kg), 900 ikat sereh (@6 ikat), dan 1.500 kg jeruk (@10 kg). Jumlah keseluruhan bahan baku tersebut dapat menyerap perputaran uang di pasar tradisional sebesar miliaran rupiah. Jika bahan baku daging dan rempah-rempah dikalkulasi, uang yang berputar untuk pemenuhan kebutuhan bahan baku coto dan konro di Kota Makasar mencapai jumlah lima miliar rupiah. Jumlah ini merupakan jumlah minimal tanpa memperhitungkan jumlah warung lapak yang berjejer di sepanjang jalan. Perputaran uang tersebut juga belum termasuk jumlah uang yang dikeluarkan setiap konsumen untuk mengonsumsi menu andalan orang Bugis tersebut.

Perputaran uang dalam pemenuhan bahan baku kuliner sangat besar. Ketika kebutuhan pasokan bahan baku tersebut tinggi, dampaknya akan terjadi pada para petani di pedesaan. Target produksi pertanian akan terjaga dengan jumlah minimal kebutuhan bahan baku. Para perantara perdagangan dan jasa transportasi terkena imbas

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dari pemenuhan pasokan kebutuhan bahan baku tersebut. Aktivitas ekonomi pertanian bergerak seiring dengan bergeraknya ekonomi kreatif di bidang kuliner. Aktivitas kreatif bidang kuliner ini adalah salah satu sektor yang dapat bertahan dalam krisis ekonomi. Pada krisis ekonomi yang diikuti dengan krisis politik tahun 1996–1998 dahulu, aktivitas ekonomi pertanian dan perdagangan makanan menjadi jaring pengaman sosial masyarakat agar tidak jatuh ke titik nadir pertumbuhan ekonomi (Bekraf, 2018).

Walaupun saat itu Indonesia ikut terguncang kuat, proses pemulihannya segera terlihat. Kegiatan ekonomi kecil yang memasok kebutuhan bahan baku makanan dan industri rumahan, seperti kuliner, dianggap mampu menjaga stabilitas ekonomi di tingkat masyarakat. Ketika kelompok menengah atas diributkan oleh badai krisis akibat inflasi nilai mata uang dan tingkat suku bunga yang tinggi, para petani, perantara perdagangan, dan penyedia jasa kuliner tetap menjalankan usahanya. Di beberapa daerah, mereka mengalami keuntungan luar biasa dari kenaikan harga bahan baku dan nilai tukar rupiah ke dollar. Beberapa kelompok masyarakat petani di wilayah Sulawesi, Sumatra, dan Nusa Tenggara bahkan mampu berbelanja barang mewah, seperti mobil, perabotan rumah tangga, dan perhiasan saat kelompok masyarakat lain terpuruk secara ekonomi (Humaedi, 2017b).

Kenaikan harga memang dirasakan, tetapi pilihan untuk makan dan menikmati cita rasa bagi kelompok masyarakat, terutama di perkotaan, akan terus dilakukan. Selain soal kebutuhan pokok, makanan juga menjadi penunjuk eksistensi diri dalam sebuah kelompok tertentu. Bagaimanapun, cita rasa makanan bukan hanya soal kepuasan batin merasakan nikmatnya suatu makanan, melainkan juga menjadi penunjuk bahwa makanan itu adalah bagian penting dari eksistensi diri di tengah masyarakat dan penunjuk tentang identitas etnik seseorang. Kuliner seolah menjadi *intermediate factor* yang menghubungkan antara kebutuhan protein dan karbohidrat yang menggunakan ukuran objektif, dengan sesuatu yang sifatnya abstrak dan subjektif tentang diri dan etnis seseorang di tengah pergaulan sosial. Dalam posisi ini, kuliner menjadi aspek kebudayaan yang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2019)

Gambar 2.7 Penjual Lotek di Yogyakarta

memiliki sejuta makna dan terhubung dengan falsafah dan eksistensi sebuah kehidupan.

Jika coto dan konro adalah makanan khas suku Bugis yang kemudian menyerap bahan baku yang begitu banyak dari berbagai daerah, demikian halnya dengan lotek yang menjadi makanan khas Yogyakarta. Makanan ini terlihat sederhana, tetapi proses produksinya melibatkan jaringan pasokan dan distribusi pasar yang luar biasa. Para petani sayur dan perantara perdagangannya terus bergerak seiring kebutuhan pasokan dari para pengusaha kuliner lotek di wilayah Yogyakarta. Puluhan usaha lotek dalam skala besar dan ratusan usaha lotek dalam skala kecil yang berbentuk lapak-lapak tersebar di berbagai sudut Kota Yogyakarta. Kuliner "kampungan" ini hanya menawarkan cita rasa yang berasal dari kekuatan pengolahan dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kemahiran membuat sambal dari paduan kacang-kacangan, cabai, bawang putih, dan bahan lainnya (Gambar 2.7).

Lotek sendiri dalam potret makanan secara umum kadang sulit dikategorikan, apakah tergolong makanan pokok atau sekadar makanan selingan dari makanan pokok. Lotek dapat dikatakan sebagai makanan pokok, jika diiringi dengan ketupat atau nasi untuk mengenyangkan dan memenuhi kebutuhan energi para konsumennya. Makanan ini disebut makanan pokok karena di dalamnya telah terpenuhi segala unsur-unsur pasokan bagi kebutuhan tubuh. Ada unsur karbohidrat yang berasal dari nasi atau ketupat/lontong. Ada unsur protein yang berasal dari lauk-pauknya, seperti telur dan bumbu kacang. Ada unsur vitamin yang berasal dari sayur-mayur dalam lotek. Demikian juga ada unsur penggugah selera makan, seperti kerupuk, rasa pedas, rasa manis, dan rasa khas yang berasal dari rempah-rempah khusus, seperti kencur. Namun, lotek juga akan menjadi makanan selingan ketika dihadirkan hanya untuk makanan variasi setelah makanan pokok. Lotek bisa dikategorikan sebagai jajanan yang berbahan baku sayuran.

Lotek yang terlihat sederhana dalam penampilan, pengolahan, dan bahan baku rupanya menjadi suatu jenis kuliner yang patut dipertimbangkan dalam berbagai aspek. Secara ekonomi, lotek telah menggerakkan para petani sayur-mayur dan kacang-kacangan untuk peduli terhadap hasil pertaniannya hingga dapat berkualitas baik dan diterima di pasar produksi lotek. Para pengusaha lotek, seperti Lotek Bu Bagyo di Sagan yang telah memiliki dua belas cabang di berbagai kota dan kabupaten di Provinsi D.I. Yogyakarta, selalu memperhatikan kualitas bahan-bahan utama itu. Kontrol kualitas yang cukup ketat akan dilakukan terhadap sayur-sayuran mentah sebagai bahan utama lotek. Kontrol itu dilakukan saat sayur-sayuran dibersihkan, saat akan dipotong, dan saat dimasak. Segala daun dan buah yang terkena ulat ataupun jamur akan dibuang (Mas Tri, pengelola cabang Lotek Bu Bagyo di Sagan, wawancara pada 23 September 2018 di Yogyakarta).

Demikian juga perlakuan terhadap kacang tanah yang menjadi bahan utama sambal lotek. Kacang tanah yang didatangkan khusus

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dari Gunung Kidul dan Purwodadi akan diperiksa kadar air, tingkat kerenyahan, dan baunya (saat mentah, setelah dijemur, dan setelah digoreng). Jika terasa ada keraguan, misalnya kacangnya melempem atau terasa hambar, kacang itu akan disisihkan dan dilempar ke pasar untuk bidang usaha lain. Kacang tanah bagi industri kuliner lotek haruslah kacang dengan kualitas terbaik karena di sanalah cita rasa yang ditawarkan oleh lotek. Setiap pasokan kacang tanah datang, sistem kontrol kualitas pun segera dilakukan oleh pengelola. Pegawai yang ditugaskan harus memeriksa kadar air, besaran kacang tanah, bau, rasa kacang yang masih mentah, dan timbangan.

Seluruh proses ini dilakukan secara berhati-hati dengan menggunakan sistem sampling per karung. Setelah dirasa memenuhi standar mutu yang ditetapkan, kacang tanah kemudian dimasukkan ke gudang dengan perlakuan khusus agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai apalagi tanah. Sistem sirkulasi gudang pun diatur secara saksama. Pasokan kacang lama akan digunakan terlebih dahulu sebelum pasokan baru. Penomoran dan tanggal masuk kacang tanah yang tercantum pada karung akan menjadi indikasi sirkulasi kacang tanah yang ada. Perlu diketahui, warung Lotek Bu Bagyo yang memiliki dua belas cabang, setidaknya membutuhkan tiga ton kacang tanah dalam satu minggu. Jika dikalkulasi secara rinci, usaha kuliner lotek ini setidaknya membutuhkan pasokan kacang tanah seberat dua belas ton per bulan.

Jika harga kacang tanah lepasan sekitar Rp40.000 per kilonya, uang pembelian kacang tanah per bulan mencapai Rp480.000.000. Jika jumlah ini dibuat rata-rata per cabang, setiap cabang mengeluarkan uang bahan baku sebesar Rp40.000.000 per bulan atau Rp1.334.000 untuk kebutuhan kacang per harinya. Artinya, kebutuhan kacang tanah per hari setiap cabang sekitar 35 kg. Jumlah ini adalah jumlah minimal kebutuhan kacang tanah untuk industri kuliner lotek per cabang karena pada realitasnya, kebutuhan pasokan kacang tanah sering kali jauh melampaui jumlah itu (perhitungan kasar ini berdasarkan informasi dari Mas Tri dan beberapa karyawan pada 21–23 September 2018).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Manajemen Lotek Bu Bagyo cabang Sagan menginstruksikan untuk bekerja sama dengan tiga pemasok utama dalam pemenuhan kebutuhan kacang tanah. Instruksi tentang jumlah pemasok ini sebenarnya adalah langkah strategis untuk mengamankan pasokan kacang tanah dari berbagai daerah penghasil dan menjadi langkah penting untuk stabilitas dan keberlanjutan ketersediaan bahan baku kacang tanah bagi usahanya. Jika kebutuhan atas kacang tanahnya dalam jumlah kecil, manajemen tentu hanya akan mengambilnya dari pasar bebas saja. Namun, karena kebutuhan pasokan besar, dan demi menjaga stabilitas pasokan dan harga, manajemen berusaha melibatkan pemasok kacang tanah dalam jumlah yang banyak. Artinya, putaran uang untuk pasokan kebutuhan kacang tanah dalam industri kuliner lotek saja sangatlah besar.

Demikian juga dengan kebutuhan gula merah bagi kebutuhan industri lotek di Yogyakarta. Gula merah yang dibutuhkan rata-rata terbuat dari bahan baku asli nira atau kelapa sehingga memiliki cita rasa tinggi. Oleh karena itu, pasokannya juga harus diperhatikan. Gula merah yang terlacak memiliki kandungan *sodium cyclmate* atau pemanis buatan tidak akan diterima oleh pengusaha Lotek Bu Bagyo. Untuk memenuhi kebutuhan gula merah dengan standar kualitas tertentu, manajemen Lotek Bu Bagyo melakukan survei pembuatan gula merah di berbagai daerah. Kulonprogo, Wonosobo, Banjarnegara, dan Banyumas merupakan wilayah pemasok utama gula merah untuk kebutuhan produksi loteknya.

Para perajin kecil gula merah diberikan nasihat agar tidak menggunakan pemanis buatan jika gula merahnya hendak dijual kepada pengusaha lotek tersebut. Demikian juga para perantara perdagangannya diberikan rambu-rambu yang cukup ketat untuk menjaga kualitas, jika mereka hendak menawarkan pasokan gula merah ke tempat usaha lotek tersebut. Bahan baku gula merah dalam industri lotek hampir sama tingkatnya dengan kacang tanah. Keduanya bisa dikatakan sebagai bahan baku utama bumbu sambal lotek. Perlakuan dan kualitas kontrol ketat pun akan dilakukan secara saksama terhadap dua bahan baku tersebut.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kebutuhan gula merah untuk usaha Lotek Bu Bagyo di Sagan cukup besar per bulannya. Jumlahnya bahkan bisa lebih besar daripada kebutuhan akan kacang tanah. Asumsinya, setiap porsi ulekan lotek membutuhkan segenggam kacang tanah goreng (sekitar 30 gram), segumpal gula merah (35 gram), setengah ruas bawang putih, dan bumbu lainnya. Artinya, dua bahan utama tersebut hampir sama jumlahnya dalam satu kali ulekan. Salah satu cabang Lotek Bu Bagyo di Sagan setiap harinya dapat menjual 1.000–1.200 porsi lotek dan gado-gado atau setara dengan 1.000–1.200 ulekan. Jika jumlah ini dikalikan dengan kebutuhan bahan baku kacang tanah dan gula merah, setidaknya akan didapatkan kebutuhan kacang tanah sebesar 30–36 kg per hari dan gula merah sebanyak 35–42 kg per cabang. Secara kuantitas, gula merah akan lebih besar jumlahnya, walaupun harganya lebih murah daripada harga kacang tanah. Jika seluruh kebutuhan bahan baku dinominalkan dalam bentuk nilai uang, perputaran uang untuk pasokan kebutuhan bahan baku lotek ini sangat besar.

Sementara itu, bahan baku lainnya, seperti bawang putih, garam, dan kencur juga diperhatikan. Bahan baku tersebut pada umumnya berasal dari pasar umum atau pemasok yang datang sendiri ke warungnya. Bumbu-bumbu tersebut akan mendapatkan perlakuan khusus sehingga cita rasanya sesuai dengan standar yang menjadi ciri khas warungnya. Semua bumbu akan diperiksa, disimpan, dan diolah sesuai standar yang ditetapkan oleh pengelola kuliner loteknya. Setiap pegawai memiliki *job description* yang sudah jelas sehingga *quality control* pun telah dapat dilakukan tanpa pengawasan harian oleh pengelola atau pemiliknya.

Warung lotek Ibu Bagyo di Sagan dikelola oleh seorang pemuda yang merupakan cucu dari pendiri usaha tersebut. Ia melakukan kontrol kualitas layaknya restoran besar. Pengalaman bekerja di restoran besar telah membuat dirinya menjadi manajer yang baik dan profesional, terlebih ia harus mengelola dua belas cabang lotek di seluruh wilayah Yogyakarta, membawahi 120 karyawan, dan mengelola putaran uang ratusan juta dalam satu harinya. Dalam soal pengembangan usaha lotek dari sisi ekonomi, ia berkata,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

"Usaha lotek seperti ini kadang dilihat oleh orang lain sebagai usaha kecil-kecilan yang dikelola begitu saja oleh orang kampungan. Apalagi usaha ini juga banyak dilakukan oleh para ibu di berbagai pelosok kampung dengan apa adanya. Wajar jika lotek selalu disebut sebagai makanan "orang kampung" dan para penikmatnya sering kali disebut memiliki cita rasa kampungan. Namun, semua sebutan itu saya biarkan, bahkan sebutan itu menjadi nilai lebih dari usaha warung kami. Terlebih ketika orang kota khususnya sekarang memiliki kecenderungan untuk *back to nature* dalam semua aspek kehidupannya, maka lotek telah menawarkan rasa keinginan pada aspek konsumsi itu terpenuhi.

Untuk menjaga kepercayaan konsumen itulah, kami sebagai pengelola, harus selalu hati-hati dalam menyiapkan segala sesuatunya, baik dari proses *supply* bahan baku, pemasakan, sampai pada penyajian. Kesalahan sedikit saja, semisal ada ulat di bagian dahan kangkung atau bayam, hal itu akan mengancam keberlangsungan usaha kami. Saya selalu mendorong karyawan untuk bekerja dengan sepenuh hati dan berusaha menjadikan usaha ini seperti milik mereka sendiri. Keberlangsungan usaha ini juga akan menjadi keberlangsungan hidup mereka. Oleh karena itu, perasaan memiliki dan kebersamaan harus menjadi visi pengelolaan warung lotek ini. Secara ekonomi, satu usaha warung lotek seperti ini saja dapat menggerakkan puluhan karyawan untuk terlibat aktif. Jumlah ini belum ditambah dengan para penyuplai bahan baku, seperti sayur-mayur, kacang tanah, gula merah, beras, ketupat, dan bumbu-bumbu dapur lainnya. Jumlah ini juga belum ditambah dengan para tukang ojek *online* yang mendapatkan berkah dalam transaksi GoFood atau sebagainya.

Untuk menjaga kualitas, maka kontrol kualitas dilakukan pada penerimaan barang, persiapan pemasakan, pasca-pemasakan, dan saat pengelolaan langsung untuk konsumen. Setiap tahap memiliki petugas pengontrol sendiri. Bagian penerima pasokan atau pengolah di dapur menjadi pintu pertama kontrol kualitas dilakukan, sementara bagian pengelola, khususnya tukang ulek, adalah pintu kedua, di mana ia harus memperhatikan secara khusus kualitas semua bahan baku yang tertuang untuk pembuatan lotek tersebut. Bagian penyaji atau pengantar akan menjaga kualitas di bagian

Buku ini tidak diperjualbelikan.

terakhir yang berhadapan langsung dengan konsumen. Penyebutan nama bagi pemesan sengaja dilakukan untuk menunjukkan keakraban dan kebersamaan, bahwa konsumen di sini juga menjadi bagian nama dari warung Lotek Bu Bagyo. Salah satu bentuk penghargaan itu adalah ketika kita memanggil seseorang dengan namanya.

Secara ekonomi, satu warung lotek ini telah menghidupi setidaknya dua puluh rumah tangga. Para ibu rumah tangga yang terlibat dalam warung lotek ini pada umumnya menjadi tulang punggung keluarganya. Upah untuk mereka akan dibayar dengan sistem mingguan dan jika upah itu dijumlahkan, angkanya akan melampaui jauh nilai UMR Yogyakarta. Apalagi berbagai bonus dan tunjangan selalu kita berikan juga. Mereka adalah keluarga kita sehingga nilai keuntungan yang besar juga harus ditransfer untuk kebahagiaan mereka. Cara inilah yang membuat ikatan kebersamaan akan kuat dalam pengelolaan warung lotek ini.

Saya berusaha memahami perasaan para karyawan karena ketika mereka sedang tidak enak hati, hasil olahan loteknya juga terasa sangat berbeda. Khususnya para tukang ulek, ketika perasaan mereka sedang marah atau tidak nyaman hati, baik karena urusan keluarga ataupun urusan warung lotek, maka hasilnya juga akan tidak enak. Padahal prinsip warung lotek di sini adalah satu porsi lotek adalah satu kali ulek. Tidak boleh ada ulekan untuk banyak porsi. Tujuannya untuk memberikan kepuasan kepada pelanggan, di mana cita rasa itu tetap sama. Pemertahanan cita rasa itu ujung tombaknya adalah bagian tukang ulek. Ketika suasana hati runyam dan tidak nyaman, maka hancur semua cita rasa itu. Oleh karena itu, bisnis lotek ini dibangun dengan hati, bukan semata dengan kalkulasi materi. Kami melakukan hal ini untuk mencapai cita-cita kami, bahwa "Lotek adalah Yogja, dan Yogja adalah Lotek" (Mas Tri, Pengelola Lotek Bu Bagyo Sagan, wawancara pada 16 Mei 2018).

Berdasarkan hasil wawancara, terlihat jelas bahwa sistem ekonomi yang dibangun dalam produksi kuliner tradisional adalah sistem ekonomi tradisional. Di dalamnya terdapat moral kebersamaan,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

walaupun manajemen modern juga terlihat jelas dalam pengelolaan usaha, penyediaan bahan baku, dan distribusi produksi. Hal ini menunjukkan bahwa produksi kuliner tradisional di tingkat masyarakat juga mengikatkan sebuah bangunan sosial yang kuat. Para pelaku yang terlibat dalam proses produksi rata-rata berasal dari tetangga sekitar. Para pengusaha kuliner tradisional akhirnya tidak hanya berorientasi pada nilai keuntungan besar, tetapi juga memiliki visi berbagi keuntungan bagi warga sekitar.

D. NILAI SOSIAL DI BALIK INDUSTRI KULINER TRADISIONAL

Pengelolaan dan keterlibatan para tetangga dalam industri kuliner lotek, sebagaimana dijelaskan dalam wawancara tersebut, menjadi bukti adanya nilai-nilai sosial yang melekat dan dipraktikkan dalam industri kuliner tradisional Indonesia. Sistem pengelolaan nilai sosialnya diatur sedemikian rupa agar perilaku sosialnya tidak menyulitkan usaha produksinya. Mereka akan berusaha menanamkan nilai-nilai disiplin dan tertib administrasi sebagai prasayarat dari manajemen modern sebuah perusahaan. Seiring itu, di dalammya juga masih kental dengan nilai toleransi terhadap waktu sosial yang dimintakan oleh pegawainya. Urusan keluarga, kematian, dan hajatan dari pegawai akan dibicarakan dengan baik, kemudian dicarikan solusi dan diatur oleh pengelola. Karyawan lain untuk sementara waktu dapat menggantikan tugas karyawan yang sedang ada urusan. Sistem seperti ini barangkali semodel dengan moral ekonomi yang diajukan oleh James Scott (2008) dalam menganalisis fenomena kehidupan masyarakat petani di wilayah Asia Tenggara, khususnya wilayah Indonesia dan Malaysia.

Aspek ekonomi yang terdapat pada produktivitas kuliner seolah sangat dekat dengan unsur-unsur sosial di dalamnya. Aspek sosial ini terlihat dalam jaringan suplai dan distribusi produksi, manajemen pengelolaan, dan perekrutan tenaga kerja untuk keperluan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

produksi. Para pelaku usaha kuliner tradisional sering kali merekrut para saudara dan tetangga di sekitarnya. Ada beberapa tetangga yang bahkan berusaha menjadi pemasok bahan baku yang dibutuhkan oleh tetangga pengusahanya tersebut. Wawancara dengan pengusaha Bakpia 5555 di Manisrenggo, Prambanan, Yogyakarta, menegaskan hal tersebut.

> "Kami melakukan usaha bakpia ini dengan proses yang panjang. Sebelum ke usaha tersebut, kami sebelumnya berusaha membuat roti, baik basah maupun kering. Selama tiga tahun usaha roti dilakukan. Pasar konsumen pada awalnya hanya di kalangan tetangga, ketika mereka membutuhkan kue untuk hajatan ataupun kegiatan lainnya. Pada tahun kedua, produksi roti itu kemudian telah mulai dipasarkan ke toko-toko yang berada di pasar dan sekitar kampungnya. Pada tahun ketiga, roti sudah mulai dipasarkan ke luar desa dan diujicobakan di pasar jajan yang berada di sekitar Magelang dan Bawen. Setelah produksi roti itu mulai memperoleh pasar yang jelas, kami mulai menyusun strategi baru membuat dan menjual jenis produksi bakpia.
>
> Setelah istri memperoleh pelatihan yang diselenggarakan oleh Dinas Perdagangan dan Perindustrian Klaten, pengembangan bakpia dengan bahan baku utama ubi ungu mulai dilakukan. Pemilihan ubi ungu sebagai bahan baku pengganti kacang hijau dilakukan didasari pada karakter yang hendak dibentuk. Jika kami harus bersaing dengan produksi bakpia yang sudah sangat dikenal, seperti Bakpia 25, 75, 333, dan 555, kami khawatir produksi itu akan terpuruk di pasar. Saat ubi ungu dipilih, di saat itu banyak cercaan dan cemoohan di masyarakat sekitar; "Kalau semacam singkong begini, orang kampung juga sering makan," seperti itu salah satu cemoohannya. Saya menanggapinya santai bahwa bakpia ini memang tidak dijual untuk masyarakat di kampung ini, tetapi akan dijual kepada mereka yang tidak sering makan ubi atau singkong.
>
> Pemilihan singkong atau umbi-umbian itu sebenarnya adalah usaha kami untuk mengambil sesuatu yang berbeda dari lainnya sehingga akan mudah dikenal oleh masyarakat luas. Saat itulah, seiring produksi roti, kami produksi juga bakpia dalam jumlah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

terbatas. Ketika roti dipasarkan, maka bersamaan itu pula kami pasarkan bakpia. Perbandingannya, jika ada sepuluh bungkus roti, maka bakpianya hanya satu bungkus. Jika selama tiga hari bakpia tersebut belum laku, maka tukang warung dan tetangga sekitarnya dipersilakan untuk memakannya sendiri. Hal ini dilakukan untuk menguji rasa dan sekaligus mengenalkan produksi baru dari usaha kami. Langkah seperti ini rupanya sedikit berhasil.

Pada tahun keempat usaha roti kami, permintaan bakpia sudah mulai banyak. Warga yang akan melakukan hajatan atau tasyakuran atau kegiatan sosial lainnya sering kali memesan untuk kebutuhan kuenya. Bakpia 5555 pada awalnya dapat dikatakan sebagai kue atau hidangan tasyakuran. Setelah di tingkat masyarakat, keberadaannya mulai diakui, maka pada akhir tahun keempat, pemasaran bakpia 5555 dilakukan ke luar pasar dan tempat-tempat wisata. Sambutan dari konsumen saat itu sangat menggembirakan. Bahkan kami harus merekrut para tetangga untuk tenaga kerja seiring tuntutan pasokan. Akhirnya, banyak tetangga dan anak-anak sekolah yang mengisi waktu luangnya untuk menjadi tenaga kerja saat produksi normal ataupun saat permintaan pasar meningkat karena hari-hari libur.

Dalam menjalankan produksi Bakpia 5555, perhitungan secara profesional tetap dilakukan, khususnya dalam soal pemberian harga, jumlah produksi, tuntutan kebutuhan bahan baku, dan pemasaran. Sementara dalam soal tenaga kerja produksi, sistem, dan standar tetap akan dilakukan dengan perhitungan profesional dan terinci, namun kami juga tidak menafikan sebuah proses sosial yang dibutuhkan oleh mereka. Saat bekerja, sering kali terdengar kabar bahwa keluarga atau tetangga ada yang sakit, meninggal, ataupun ada urusan lain. Jika hal itu dianggap sangat penting, karena ikatan kekeluargaan dan bangunan sosialnya, pemberian izin untuk melakukan aktivitas sosial akan tetap dilakukan.

Bahkan, bagi tenaga kerja yang memiliki bayi atau anak-anak kecil yang tidak bisa ditinggalkan atau dititipkan ke keluarga lainnya, mereka diperbolehkan untuk membawanya ke tempat kerja. Sebuah ruangan khusus dengan halaman yang besar disediakan untuk tempat bermainnya anak-anak sehingga para ibu yang bekerja pun

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tetap bisa merawat dan mengasuh anak-anaknya. Pilihan seperti itu harus kami lakukan agar semuanya dapat berjalan dengan baik. Urusan produksi terpenuhi target, dan urusan rumah tangga dan sosial juga dapat dilakukan dengan baik. Usaha di kampung harus tetap memperhatikan aspek-aspek dan ikatan sosial seperti itu. Kuliner tradisional adalah sarat dengan perhatian sosial dalam semua aspek kehidupannya (Slamet Priyono, Pengusaha Bakpia 5555, wawancara pada 5 Mei 2018 di Manisrenggo, Prambanan).

Berdasarkan wawancara tersebut, dapat disimpulkan bahwa tradisi dan produksi kuliner tradisional tidak semata proses produksi yang mendatangkan keuntungan ekonomi bagi pengusahanya atau terpenuhinya mata pencaharian bagi para karyawan, tetapi juga proses sosial antara pengusaha dengan tenaga kerja dan para pemasok bahan bakunya. Sekat di antara mereka hanya dibatasi dengan kepemilikan dan pengaturan pengelolaan, selebihnya adalah sebuah jaringan sosial dalam wilayah yang sama. Proses produksi kuliner tradisional, sekalipun dilakukan secara serius oleh para karyawan, sering kali tampak adanya interaksi sosial yang bersifat kekeluargaan (Gambar 2.8).

Foto: M. Alie Humaedi (2019)

Gambar 2.8 Pekerja di Industri Bakpia Pathok 25

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Keuntungan dan kelemahan dari sistem seperti ini tetap ada. Keuntungannya adalah bahwa ikatan tenaga kerja akan lebih kuat karena aturan mainnya bukan sekadar aturan perusahaan, melainkan juga sanksi sosial atau nilai sosial yang disepakati. Istilah *pekewuh* (segan), *pemali* (larangan), dan *ora apik* (tidak baik) akan muncul bersamaan dalam hubungan produksi di antara mereka.

Bahan baku dan produksi kuliner akhirnya hanya menjadi alat komunikasi dan interaksi sosial di antara mereka saja. Para pengusaha sendiri sering kali mengakui bahwa kenyamanan relasi sosial di tempat produksi akan memberikan pengaruh yang baik terhadap hasil produksinya. Walaupun mereka telah memiliki standar tertentu yang sudah ditetapkan, baik kuantitas bahan baku maupun kualitas hasil produksinya, sentuhan yang terjadi di antara mereka telah membuat cita rasa itu semakin baik. Dalam produksi lotek dan coto di Makassar, rasa nyaman tersebut bahkan berdampak pada rasa hasil ulekan lotek. Lotek yang diulek dengan perasaan gembira dan nyaman akan terasa lezat, sangat berbeda dengan hasil ulekan yang diwarnai dengan perasaan sedih, tertekan, dan marah.

Pernyataan tersebut seolah berpijak pada subjektivitas yang sangat tinggi. Namun, banyak tulisan menyebutkan bahwa perasaan nyaman akan membuat hasil kebudayaan yang tercipta memiliki cita rasa yang sangat tinggi (Shaftesbury, 1999). Konsepsi mengenai ide, ego, dan superego dalam psikoanalisis Freud (Budiman, 2011) sesungguhnya mengarah pada perasaan bawah sadar dan rasionalitas yang dikemas dan diwujudkan dalam berbagai bentuk perilaku sosial. Salah satu perilaku sosial itu adalah keterlibatan individu pada kegiatan kolektif sehingga mereka dipaksa untuk menghadirkan sesuatu yang istimewa tentang dirinya di mata khalayak umum. Berdasarkan teori ini, cita rasa makanan yang dihasilkan oleh seseorang sesungguhnya juga merupakan usaha mereka untuk menunjukkan identitas dan eksistensi dirinya di tengah kehidupan sosial.

Pada produksi Bakpia 5555, keterlibatan tenaga kerja dan rasa nyaman yang ada telah membuat hubungan ketenagakerjaan tidak sekadar diartikan ikatan kerja, tetapi mereka mengusahakan dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

memajukan usaha itu seolah menjadi milik bersama. Berbagai ide baru ditawarkan kepada pihak pemilik sehingga dapat ditindaklanjuti dengan berbagai langkah strategis dalam pengembangan produksi kulinernya. Beberapa variasi rasa bakpia merupakan usulan dari karyawan. Demikian juga dengan cara pengawetan nonkimia yang merupakan hasil diskusi dengan mereka.

Namun, aspek sosial yang masuk dalam sebuah produksi kuliner tradisional juga memiliki kelemahan. Kelemahannya pada jadwal produksi dan target produksi yang diharapkan. Ketika peristiwa sosial yang memengaruhi individu pegawai (seperti sakit, hajatan, kematian, dan anak yang belum bersekolah) banyak terjadi, waktu produksi akan sedikit terganggu. Walaupun cuti atau izin ini dilakukan secara bergantian, hal ini sering kali tidak mampu menahan beban perasaan dari setiap karyawan yang ingin segera melakukan urusannya (terlibat dalam peristiwa sosialnya). Cita rasa yang dihasilkan pada saat-saat terjadinya peristiwa sosial itu akan tidak enak, tidak seperti produksi pada hari-hari normal.

Selain itu, kerugian material sering terjadi saat anak-anak yang dibawa karyawan masuk ke ruang produksi. Anak-anak sering membuat alat-alat terjatuh dan pecah atau mengacak-acak hasil produksi. Hal ini sebenarnya dapat diatasi dengan penyediaan ruang khusus bagi anak-anak yang dibawa ibunya. Namun, ketika anak-anak ini resah, mereka menghampiri ibunya ke tempat kerja. Setelah ada beberapa perusakan, muncul kesepakatan bersama untuk saling menjaga perasaan. Karyawan berusaha agar anak-anaknya tidak mengganggu tempat produksi, sementara pemilik juga berusaha memberikan kenyamanan bagi anak-anak yang dibawa para karyawannya. Semua proses timbal balik antara pengusaha dan karyawan tersebut menggambarkan ada nilai-nilai sosial yang dibangun pada proses produksi kuliner tradisional di masyarakat Indonesia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

E. PEMELIHARAAN KESEHATAN DI BALIK RACIKAN KULINER

Sebagai bagian dari kebutuhan pokok, kuliner tradisional juga memiliki standar tertentu, baik standar mengenyangkan maupun standar gizi yang ditetapkan. Secara turun-temurun, nenek moyang kita berusaha memadukan antara satu bahan baku dengan bahan baku lain dan mengambil manfaat dari proses perpaduan itu. Proses memilih dan memadukan bahan makanan yang ada layaknya peracikan bahan-bahan obat yang akan digunakan untuk menyembuhkan penyakit. Ketika perpaduan itu menimbulkan rasa kurang nyaman, baik dalam mengatasi rasa lapar maupun cita rasa, mereka akan segera menggantinya.

Dalam banyak kasus, mereka dengan berani menabrakkan bahan-bahan baku utama yang mengenyangkan dalam satu jenis makanan yang sama. Beras dihadapkan dengan ubi atau singkong, seperti yang terlihat pada jenis makanan nasi tiwul di masyarakat Jawa dan Nusa Tenggara Barat, beras ketan dicampur dengan pisang seperti pada makanan atau jajanan orang Bugis, beras dipadukan dengan jagung seperti pada tradisi nasi di masyarakat NTT, dan bahan-bahan yang kaya dengan kandungan karbohidrat saling dipadukan antara satu dengan lainnya.

Uji coba meracik makanan, khususnya bahan utama, menjadi penting dan otentik pada masyarakat agraris. Hampir semua unsur karbohidrat bisa dengan mudah didapatkan dari wilayah pertanian, walaupun masing-masing memiliki karakternya. Nusa Tenggara dikenal sangat kaya akan jagung, kenari, dan biji jambu mete. Wilayah Sulawesi dikenal kaya akan beras, jagung, kelapa, dan kedelai. Pulau Jawa dikenal sebagai penghasil bahan baku yang mengandung banyak unsur karbohidrat, seperti beras, jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian. Sementara itu masyarakat Papua dan Maluku, selain mengonsumsi jagung, mereka juga memanfaatkan unsur karbohidrat dari umbi lokal yang dianggap mengenyangkan. Unsur karbohidrat itu sering dipadukan dengan unsur protein lainnya. Hubungan dengan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dunia perikanan sesungguhnya menjadi upaya untuk menyelaraskan berbagai jenis kuliner tradisional dalam sebuah cita rasa tertentu.

Jika diperhatikan lebih detail, pada jenis kuliner yang berasal dari dunia laut atau perikanan, campuran bahan baku utama hampir tidak ada. Jarang sekali dijumpai menu makanan tradisional yang di dalamnya mencampur udang dengan cumi-cumi atau ikan dengan kerang. Bahan baku tersebut memang memiliki cita rasa yang berbeda satu dengan lainnya dan sangat sulit untuk dipertemukan. Para leluhur kita pun sepertinya mengerti tentang nilai dan kandungan gizi pada masing-masing bahan baku tersebut. Selain itu, ada risiko atas kandungan pada masing-masing bahan baku tersebut. Sebagai contoh, udang memiliki protein sangat tinggi, tetapi memiliki risiko yang mematikan, seperti kolesterol dan racun pada bagian kepalanya. Udang, cumi-cumi, dan kepiting disebut sebagai pemicu kolesterol tinggi, setingkat dengan buah durian. Jika ketiganya dicampur, ada kekhawatiran hal ini akan berujung pada risiko tinggi bagi para penikmatnya.

Memang ada jenis-jenis makanan baru yang dikenal mencampur bahan-bahan itu, tetapi kebanyakan makanan tersebut berasal dari luar, misalnya *khow ek tan* dari Tiongkok dan Thailand. Dalam ragam makanan tradisional Indonesia, makanan berbahan baku dari laut rata-rata akan berbahan tunggal. Sebagai contoh, udang, ikan, kepiting, cumi-cumi, dan kerang akan dikelola atau dimasak sendiri-sendiri. Kalaupun bahan-bahan itu dicampur, porsi salah satunya pasti akan sangat sedikit dan sekadar untuk penambah cita rasa.

Pada umumnya, makanan yang berasal dari laut akan menjadi lauk-pauk dari makanan utama yang mengandung karbohidrat. Sekalipun para pembuat makanan itu berasal dari suku laut—unsur karbohidrat jarang sekali ditemukan pada bahan-bahan yang berasal dari laut—mereka akan tetap memadukannya dengan beras, jagung, dan umbi-umbian yang diperoleh dari hasil jual beli dengan komunitas pertanian di wilayah daratan. Demikian halnya dengan masyarakat petani membutuhkan asupan unsur protein yang sering kali berasal dari laut. Unsur protein (seperti ikan, udang, dan kepiting)

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sebenarnya dapat diperoleh dari tambak, kolam, atau sungai. Namun, ada pendapat yang menyatakan bahwa kandungan protein dan cita rasanya sangat berbeda dengan unsur-unsur protein yang berasal dari laut. Cita rasa yang berasal dari laut dikenal sangat lezat dan kadar proteinnya pun sangat tinggi.

Pada umumnya, protein dari laut berharga sangat mahal sehingga jarang sekali terbeli oleh masyarakat umum. Para nelayan sendiri seringnya mengonsumsi hasil laut yang sudah tidak layak jual. Mereka sangat jarang mengonsumsi hasil tangkapannya sendiri, seperti ikan, udang, rajungan, dan kerang. Mereka lebih memilih menjual, kemudian uangnya digunakan untuk membeli bahan baku yang mengandung unsur karbohidrat. Mereka berpikir bahwa mereka tidak akan mendapatkan energi banyak kalau hanya makan makanan yang mengandung protein saja.

Demikian juga masyarakat petani yang berpikir bahwa mereka hanya mengonsumsi unsur-unsur karbohidrat tanpa ada unsur protein di dalamnya, walaupun pada masyarakat petani, peluang untuk mendapatkan unsur protein sangat besar. Kolam, sungai, dan hutan yang ada di sekitarnya merupakan sumber penghasil protein tinggi. Keong, bekicot, dan ikan kolam merupakan sumber protein yang cukup baik. Sementara itu, pada masyarakat nelayan, hampir semua bahan baku yang merupakan sumber protein dan bahan-bahan yang mengandung karbohidrat didapat dari petani dengan menjual hasil tangkapan nelayan itu.

Perbedaan orientasi atas lingkungan kewilayahan menjadi sangat penting untuk diperhatikan dalam menelusuri penggunaan dan pilihan bahan baku utama berbagai jenis kuliner di Indonesia (Gambar 2.9). Hal ini berkonsekuensi terhadap cita rasa dan kandungan gizi yang terkandung di dalam makanan tersebut. Dari sisi cita rasa, sulit sekali menentukan ukurannya karena setiap orang memiliki seleranya masing-masing. Selera itu umumnya berasal dari pengalaman dan kebiasaan sehari-hari. Untuk menciptakan cita rasa yang tepat dan sesuai dengan harapan para penikmat makanan, para pembuat makanan sering menabrakkan paduan rasa supaya menghasilkan suatu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 2.9 Pemanfaatan Bahan Alam Setempat untuk Kuliner

rasa yang berbeda. Penabrakan rasa yang berasal dari berbagai sumber rasa itu tentu juga didasarkan pada ukuran yang tepat dan hal ini didapatkan dari pengalaman hidup yang panjang.

Rasa asin sering kali dikombinasikan dengan rasa manis sehingga rasa gurih dapat muncul secara tepat. Demikian juga dengan rasa pahit yang terkandung pada suatu jenis daun atau buah tertentu sengaja dikombinasikan dengan sesuatu yang memiliki rasa manis sehingga akan menghasilkan sensasi rasa pahit manis. Rasa asam pada berbagai buah-buahan juga sering kali dikombinasikan dengan rasa pedas dari cabai dan lada sehingga menghasilkan rasa segar pada jenis makanan tertentu. Asinan Bogor atau sambal peda di masyarakat Bugis, Bawean, dan Lampung menjadi contoh akurat bagaimana pengolahan rasa asam dengan manis dilakukan untuk mendapatkan cita rasa yang tinggi dan memiliki sensasi tak terlupakan. Oleh karena itu, jika bahan baku utama yang berasal dari unsur karbohidrat dan protein berorientasi pada rasa kenyang sebagai pemenuh kebutuhan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tubuh, pemenuhan cita rasa berasal dari paduan berbagai bumbu atau rempah-rempah yang tepat.

Bahan baku dan bumbu tidak dapat dipisahkan. Tidak dapat dikatakan bahwa bahan baku adalah bahan pokok dan bumbu atau rempah-rempah adalah komplemen atau pelengkap saja. Kedua-duanya menjadi satu kesatuan yang menyusun suatu jenis makanan layak dan bercita rasa. Tanpa ada cita rasa, makanan sering kali dianggap tidak enak dan tidak bermakna. Sebutan "makanan rumah sakit" bahkan sering kali terlontar untuk makanan yang tidak memiliki cita rasa yang dianggap enak dan lezat. Stereotip tersebut merujuk pada penyajian makanan untuk para pasien yang sedang sakit atau sedang melakukan pemulihan dari rasa sakit dan penyakitnya.

Pada umumnya, menu makanan rumah sakit selalu menjauhkan penggunaan garam, gula, dan asam secara berlebihan. Kadar yang digunakan benar-benar berorientasi pada keterpenuhan rasa kenyang dan kelayakan gizi (gizi berimbang) untuk para pasien. Jika dimaknai secara medis, cita rasa pada makanan yang enak, lezat, dan menggairahkan bagi para penikmatnya dikhawatirkan mengundang risiko tinggi bagi munculnya penyakit. Bahan baku yang dipadukan dengan bumbu rempah-rempah murni sekalipun, jika mengonsumsinya tidak terkendali, akan memunculkan risiko kesehatan bagi para penikmatnya. Namun, dalam berbagai tradisi, perhatian terhadap sisi kesehatan dari setiap kuliner tradisional yang dihasilkan biasanya telah dipertimbangkan dalam proses persiapan bahan dan peracikan. Pengetahuan lokal masyarakat mengenai kandungan antisakit dan antipenyakit pada rempah-rempah yang akan digunakan umumnya sangat kuat.

Mereka berusaha menjadikan makanan yang dibuat untuk diri, keluarga dan anggota masyarakat lainnya sebagai penyehat badan, pemulih dari rasa lelah, penghilang rasa sakit, dan pencegah munculnya penyakit. Keempat aspek tersebut bisa terlihat secara bersama-sama atau terpisah dalam proses peracikan dan penyajian makanan oleh masyarakat di Nusantara. Kuliner pada akhirnya tidak semata dipandang sebagai penghilang rasa lapar dan kebutuhan akan cita rasa,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tetapi juga bagian tidak terpisahkan dari pengetahuan lokal tentang pemeliharaan kesehatan.

Fungsi penyehat badan dijumpai pada upaya pembuat makanan untuk memberikan manfaat terbaik bagi tubuh para penikmat makanannya. Jika produk yang dihasilkan berupa minuman jamu, akan sangat wajar karena jamu merupakan ikhtiar masyarakat Nusantara, khususnya Jawa, untuk menjadikan minuman sebagai obat pemulih sakit, menjaga dari sakit dan penyakit, serta menciptakan daya tahan tubuh. Lalu bagaimana jika fungsi jamu itu dapat diakomodasi atau diterapkan pada makanan, baik dalam bentuk makanan utama maupun jajanan? Masyarakat Nusantara telah menciptakan sistem kuliner tradisionalnya dengan berbagai pilihan bahan baku dan rempah-rempah yang dianggap berfungsi untuk menyehatkan badan.

Penyehat badan merujuk pada pengertian sebagai penyedia energi yang dibutuhkan tubuh untuk beraktivitas. Energi umumnya berasal dari karbohidrat dan protein tinggi sehingga manusia bisa beraktivitas dengan baik tanpa kehilangan atau mengurangi fungsi organnya. Kekurangan karbohidrat akan membuat badan menjadi lemah dan mudah terserang penyakit. Berbagai komunitas mengenal istilah makanan sebagai penyehat badan. Orang Jawa menyebutnya dengan rangkaian kata-kata *manganke kang akeh, supoyo awakmu sehat* (makan yang banyak agar badanmu sehat). Rangkaian kata ini menunjukkan bahwa makanan memiliki fungsi utama menyehatkan badan. Ada anggapan bahwa ketika seseorang makan banyak, tubuhnya akan terjaga dengan baik dan hal ini berarti akan menangkal segala bentuk penyakit. Makanan seolah menjadi penguat daya tahan tubuh. Pada kenyataannya, makan yang banyak juga mengundang risiko penyakit, terlebih apabila makanan tersebut penuh dengan kadar kolesterol, garam, dan gula yang tinggi.

Sementara itu, makanan yang tidak memiliki bahan baku yang mengenyangkan sering disebut "makanan gabus" atau "tidak nendang". Indikasinya adalah tidak memberikan rasa kenyang atau sekadar menjadi pengganjal perut saja. Pada umumnya, makanan seperti ini rasanya hambar dan bahan bakunya beras atau unsur lain yang mengandung

Buku ini tidak diperjualbelikan.

karbohidrat tinggi. Kategori *nendang* rupanya bukan hanya pada ukuran bahan baku, melainkan juga pada cita rasa yang diberikan oleh suatu makanan. Biasanya, beras atau nasi menjadi indikator dari apa yang disebut sebagai makanan yang *nendang* itu. Walaupun seseorang sudah makan berbagai jenis makanan (seperti jajanan atau minuman) jika belum makan nasi, ia seperti belum makan saja. Indikator ini terlihat di berbagai kelompok masyarakat. Namun, makanan yang *nendang* dan *tidak nendang* sebenarnya ditentukan aspek subjektif seseorang tentang cita rasa tersebut, yakni rasa hambar pada makanan yang membuatnya tidak memiliki selera untuk makan.

Jika kenyataannya seperti itu, hal paling penting adalah kemampuan memisahkan antara objektivitas makanan yang mengenyangkan dengan subjektivitas makanan yang mengenyangkan. Secara objektif, makanan mengenyangkan adalah makanan yang mengandung banyak karbohidrat. Secara subjektif, makanan yang mengenyangkan seolah ada pada jenis-jenis makanan yang lezat, enak, dan memiliki cita rasa tinggi—walaupun kandungan karbohidratnya sendiri sangat sedikit. Perasaan subjektif ini pada umumnya dapat dipenuhi oleh jenis makanan *junk food*, sementara sifat objektif pada umumnya banyak terpenuhi oleh makanan tradisional. Makanan terakhir ini akan lebih menekankan pada aspek rasa kenyang sebagai upaya pemenuhan pandangan masyarakat tentang makanan itu dapat "menyehatkan badan".

Fungsi kedua adalah pemulih dari rasa lelah. Pernyataan ini tertuju pada jenis makanan yang mampu meningkatkan vitalitas atau memicu rasa segar pada tubuh penikmat makanannya. Fungsinya seperti jamu atau racikan obat-obatan yang dikemas dalam bentuk makanan. Di Lombok, ada kuliner berbentuk *plecing* yang bahan bakunya berasal dari daun dadap (*borru*). Pohon ini tumbuh di sekitar pinggiran hutan dan menjadi petunjuk adanya sumber daya air di sekitarnya. Dalam pandangan masyarakat, daun itu memiliki khasiat membangkitkan kesegaran tubuh dan menjaga vitalitas tubuh. Daun itu dimasak secara bersama-sama dengan taoge, kemudian disiram dengan sambal tomat atau sambal parutan kelapa. Daun dadap menjadi pengganti bahan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

baku utama *plecing*, yakni kangkung. Banyak orang yang memakan *plecing* daun dadap tanpa nasi dan seolah menjadi camilan harian saja.

Beberapa kelompok masyarakat juga mengenal kuliner yang memiliki fungsi tersebut. Orang Kafoa di NTT menjadikan sayur *marungga* (kelor) bening sebagai upaya mengembalikan kesegaran tubuhnya. Orang Jawa menjadikan bunga turi sebagai selingan makanan dalam pecel untuk fungsi yang sama. Ada anggapan juga bahwa orang Aceh memanfaatkan bunga pohon ganja untuk kepentingan kuliner yang serupa. Orang Papua memanfaatkan buah merah dan umbi-umbi hutan untuk kepentingan menjaga vitalitas tubuh dan mengembalikan kesegaran tubuh setelah bekerja. Artinya, banyak jenis kuliner Nusantara yang tercipta untuk kepentingan menjaga tubuh dari kelelahan. Hal ini masih ditambah lagi dengan berbagai jenis minuman tradisional dengan fungsi yang sama. Namun, sebagian besar minuman tradisional yang memiliki fungsi mengembalikan kesegaran dan menghilangkan kelelahan badan tersebut sering disalahgunakan untuk mabuk-mabukan.

Minuman lokal, seperti tuak, *shofi, nira, laru, saguer,* dan *pongas* yang terbuat dari tebu, nira, air kelapa, dan kolang-kaling pada awalnya adalah minuman yang sangat menyegarkan. Masyarakat mengonsumsi jenis minuman tersebut saat badan terasa lemah atau selepas bekerja keras membuka ladang atau melaut. Dalam perkembangannya, minuman tersebut sering disalahgunakan, bahkan dioplos dengan berbagai minuman lain atau obat-obatan berbahaya sehingga pencapaian fungsi kesegarannya tidak lagi ada. Sebaliknya, kerusakan jaringan tubuh dan gangguan psikologi muncul bersamaan dengan konsumsi minuman tersebut.

Fungsi ketiga adalah penghilang rasa sakit. Beberapa makanan Nusantara diakui memiliki fungsi menghilangkan rasa sakit. Di dalam makanan tersebut seolah mengandung antinyeri atau antisakit yang ditujukan khusus pada bagian dalam tubuh. Pepes ikan peda di wilayah Cirebon, misalnya, dianggap sebagai makanan yang mampu menghilangkan rasa nyeri mag kronis. Hal ini tidak didasarkan pada aspek keterpenuhan gii seseorang yang memakan nasi sehingga

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sakit magnya hilang. Namun, pepes ikan peda yang terbuat dari ikan kembung asin yang dicampur dengan daun muda mengkudu (*pace*), kemangi, dan kelapa disebut-sebut sebagai ramuan obat yang teracik dalam bentuk makanan.

Mengkudu, baik buah ataupun daun, dikenal sebagai obat banyak penyakit. Demikian juga kemangi atau bisa juga diganti dengan daun *weluntas* disebut memiliki kandungan fenol dan flavanoid cukup tinggi. Bahan baku utamanya adalah ikan dengan kandungan protein yang cukup tinggi dan garam yang memiliki unsur magnesium dianggap sebagai pengikat unsur-unsur tersebut dapat mengobati rasa sakit yang ada. Artinya, beberapa kelompok masyarakat selalu mengupayakan pembuatan dan peracikan makanan untuk penghilangan rasa sakit. Kita sering mendengar ketika ada anggota keluarga sakit atau tidak enak badan, orang-orang tua menyuruh orang tersebut memakan sesuatu, baik makanan dalam arti lengkap maupun dalam arti bahan baku yang terpisah-pisah. Sebagai contoh, jika seseorang terkena gejala tifus, keluarganya diminta untuk membuatkan makanan yang lauk-pauknya terbuat dari unsur protein alami, seperti keong atau kerang. Mereka seolah memiliki pengetahuan bahwa dalam bahan baku tersebut terdapat unsur penghilang rasa sakit.

Fungsi keempat adalah pencegah munculnya penyakit. Tujuan keempat ini bukan sekadar pada aspek bahan baku utama atau rempah-rempah yang digunakan dalam proses pembuatan kulinernya, melainkan juga mencakup aspek jenis makanan yang disajikan. Aspek ini juga bukan sekadar merujuk pada rasa kenyang yang disodorkan oleh suatu makanan, melainkan juga kandungan vitamin atau protein yang terdapat di dalamnya. Pada beberapa kelompok suku, ada pernyataan "makan yang kenyang, pasti tidak akan terkena malaria" atau "makan yang banyak dapat menghindarkan diri dari penyakit malaria dan TBC". Pernyataan seperti ini mengandung makna bahwa makan yang banyak (terlebih ketika bergizi) akan menumbuhkan daya tahan tubuh yang cukup kuat. Jika daya tahan tubuh tercipta baik, tubuh dengan sendirinya akan kebal terhadap serangan penyakit.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Beberapa jenis makanan yang terbuat dari bahan baku umbi-umbian, seperti singkong, ubi kayu, ubi jalar, ubi ungu, dan talas disebut sebagai makanan potensial yang memiliki fungsi pencegah penyakit. Di samping rasa kenyang yang ditimbulkan, kandungan fenol dan flavanoid di dalam umbi-umbian tersebut telah memicu munculnya daya tahan tubuh. Makanan getuk, *orog-orog, tiwul,* dan *katepa* dianggap para penikmatnya memiliki fungsi tersebut. Artinya, beberapa makanan tradisional dalam kelompok masyarakat dianggap memiliki fungsi untuk pencegahan penyakit.

F. MENGIKAT KULINER DALAM PRAKTIK BUDAYA KESEHARIAN

Kuliner tradisional di Indonesia, selain teramat kaya dalam jenis, juga memiliki berbagai fungsi. Dalam kenyataannya, satu jenis makanan saja akan mengalami perkembangan varietas, walaupun tetap bertumpu pada bahan baku yang sama. Makna objektivitas tersusun dari bahan baku yang mengenyangkan atau memenuhi takaran gizi, tetapi makna subjektivitasnya terletak pada cita rasa yang ditawarkan dengan berbagai sentuhan varietasnya. Para pelaku kuliner Nusantara terus-menerus mengembangkan berbagai jenis makanan tradisional, baik sebagaimana makanan aslinya maupun diberikan sentuhan hibridisasi makanan dari unsur bahan baku dan cita rasa kebudayaan lain.

Dalam banyak kasus, hibridisasi pada makanan terlihat jelas sehingga unsur asli dan unsur pencampur hampir tidak lagi ditemukan batasan-batasannya. Hal ini sangat mungkin terjadi karena posisi masyarakat Nusantara berada pada lalu lintas atau silang budaya dari berbagai komunitas etnik lokal, regional, nasional, bahkan internasional. Lima peta geopolitik wilayah tradisional sebagaimana telah dijelaskan, bukan sekadar peta politik administratif kewilayahan, melainkan juga peta kebudayaan yang para pelaku di dalamnya saling bertemu, bernegosiasi, bahkan berkontestasi dan berkonflik dalam berbagai sendi kehidupan. Kuliner diartikan sebagai penanda kontestasi kebudayaan berbagai kelompok etnik.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Oleh karena itu, sepiring makanan tradisional di sebuah meja makanan para pejabat negara saja, seperti pada kasus nasi goreng pertemuan Presiden Joko Widodo dan Prabowo Subiyanto serta undangan makan nasi goreng Mantan Presiden Susilo Bambang Yudhoyono dan Calon Presiden Prabowo Subiyanto, tersirat banyak makna. Sebagian orang melihatnya murni negosiasi atau konflik kepentingan politik. Namun, bagi para pengamat semiotik dan kajian budaya, sepiring nasi goreng tersebut juga menjadi simbol pertarungan antara kelompok kelas di dalam masyarakat; antara kelompok priayi dengan priayi, dan antara kelompok jelata yang menaiki tingkat sosial tertentu dengan kelompok priayi lama yang tetap berkehendak mempertahankan status dan identitas sosialnya. Kuliner sesungguhnya menjadi pertarungan dan pertemuan antara berbagai simbol kebudayaan, termasuk politik ekonomi di dalamnya.

Demikian juga kuliner menyiratkan makna prinsip ilmu pengetahuan tentang pertarungan antara objektivisme dan subjektivisme. Di dalam tradisi kuliner Nusantara, dua makna itu bercampur aduk. Kenyataannya, hampir tidak dapat diberikan batasan yang tegas antara objektivitas dan subjektivitas tentang rasa kenyang, nikmat, lezat, dan sebagainya. Tidak tergambarkan dengan jelas bagaimana makanan dapat disebut mengenyangkan, tetapi secara subjektif tidak memiliki cita rasa yang tinggi atau tidak lezat. Jadi, makanan penuh dengan subjektivitas para pelaku di dalamnya.

Oleh karena itu, prinsip ilmu pengetahuan yang disodorkan untuk melihat dan memaknai kuliner tradisional adalah prinsip subjektivisme sum objektivisme atau relativisme subjektivisme, di mana bahan baku menjadi hal pokok dan cita rasa sebagai buah subjektivitas yang terbentuk oleh kreasi manusia penikmat atau perantara budaya kuliner. Prinsip pengetahuan seperti ini menghendaki cara berpikir non-positifistik. Ia mengingkari kemungkinan kausalitas murni, tetapi mendorong sifat kritis dalam memaknai makanan. Pascastrukturalisme dalam aspek cita rasa dan penggunaan bahan baku menjadi sangat penting untuk mendapatkan makna sesungguhnya dari sejarah dan falsafah kuliner tradisional Indonesia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahimsa-Putra, S. H. (1988). *Minawang: Hubungan patron-klien di Sulawesi Selatan*. Gadjah Mada University Press.

Bekraf. (2018). *Pengembangan kuliner untuk destinasi wisata: Buku pedoman*. Bekraf.

Budiman, K. (2011). *Semiotika visual: Konsep, isu, dan problem ikonisitas*. Jalasutra.

European Union. (2016). *The food and beverage market entry handbook: Indonesia practical guide to the market in Indonesia for European agri-food products*. Publications Office the European Union.

Humaedi, M. A. (2013). Memaknai wasiat (woum) sebagai kearifan budaya dan faktor pemertahanan bahasa Kafoa pada masyarakat Habollat, Probur Utara, Alor Barat Daya, NTT. *Jurnal Jnana Budaya: Media Informasi Sejarah, Sosial dan Budaya, 18*(2), 175–193.

Humaedi, M. A. (2014a). Kegagalan akulturasi dalam konflik Lampung-Balinuraga. *Jurnal Analisa*, *XII*(2). https://doi.org/10.18784/analisa.v21i02.11

Humaedi, M. A. (2014b). Merajut keindonesiaan kita. Dalam M. As Hikam (Ed.), *Menyongsong 2014–2019 memperkuat Indonesia dalam dunia yang berubah* (111–178). Dewan Analis Strategis Badan Intelijen Negara; Rumah Buku.

Humaedi, M. A. (2017a). Relocation dilemma: Social and cultural challenges in the relocation of the victims of Mount Rokatenda disaster. *Komunitas: International Journal of Indonesia Society and Culture*, *8*(2), 45–62. Semarang State University. https://doi.org/10.15294/komunitas.v8i2.5461

Humaedi, M. A. (2017b). *Etnografi pengobatan: Praktik budaya peramuan dan sugesti komunitas adat Tau Taa Vana*. LKiS.

Humaedi, M. A. (2019). *Perempuan saudagar pengkang dari sabuk khatulistiwa*. LKiS.

KITLV (Koninklijk Instituut voor Taal-, Land- en Volkenkunde). (2015). *Collectie Victor Emanuel Korn (1892-1969)*. Netherlands: Universitaire Bibliotheken Leiden.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Lien, D. R. (1991). *Catatan tentang adanya "orang asing" pada masa Jawa Kuna menurut data prasasti dalam analisis hasil penelitian arkeologi*. Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.

LIPI, LPDP, & Bekraf. (2020). Sistem Informasi Ensiklopedi Kuliner. http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/. Jakarta.

Lombard, D. (2005). *Nusa Jawa: Silang budaya* (W. P. Arifin dkk., penerj.). Gramedia Pustaka Utama, Forum Jakarta Paris, dan École française d'Éxtrême-Orient.

Mulyadi, Y. (2016). Kemaritiman, Jalur Rempah dan Warisan Budaya Bahari Nusantara. *Talkshow Pekan Budaya Indonesia.*

Nastiti, T. S. (1991a). Pertanian masa Jawa Kuno: Usaha komersial atau usaha pelengkap? Dalam *Analisis hasil penelitian arkeologi*. Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.

Nastiti, T. S. (1991b). Perdagangan pada masa Majapahit. Dalam *Analisis hasil penelitian arkeologi II*. Pusat Penelitian Arkeologi Nasional.

Patji, A. R., Sudiyono, Farida, S., & Humaedi, A. (Ed). (2014). *Bahasa, kebudayaan, & pandangan tentang kebahasaan masyarakat etnik (lokal) Kafoa di Alor Nusa Tenggara Timur*. LIPI Press.

Pelras, C. (2006). *Manusia Bugis* (A. R. Abu, A. Hasriadi, & N. S., penerj). Nalar; EFEO. (Karya original diterbitkan 1996).

Raji, M. N. A., Ab Karim, S., Ishak, F. A. C., & Arshad, M. M. (2017). Past and present practices of the Malay food heritage and culture in Malaysia. *Journal of Ethnic Foods*, *4*(4), 221–231.

Sakila, N., Ramadhani, D. A., & Suryanti, A. (2018). Pertumbuhan dan struktur umur kerang kepah (Meretrix meretrix) di Kampung Nipah, Desa Sei Nagalawan, Kecamatan Perbaungan, Kabupaten Serdang Bedagai. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, *4*(2), 316–323.

Sastrowijono, R. (2016). *Warisan Jalan Pos Di Banten: Relasi Antar Kota di Ujung Barat Jawa dan Hirarki Sosial Pengguna Jalan*. Paper Simposium JAI. Jakarta: Fisip UI.

Sastrowijono, R. (2017). Di bawah bayang-bayang kota: Penataan daerah di Provinsi Banten dari zaman kolonial sampai zaman reformasi. *Jurnal Sejarah Citra Lekha*, *2*(2), 126–142. https://doi.org/10.14710/jscl.v2i2.16122

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Shaftesbury, A. A. C., Shaftesbury, L., & Cooper, A. A. I. (1999). *Shaftesbury: Characteristics of men, manners, opinions*. Cambridge University Press

Scott, J. C. (1972). Patron-client politics and political change in Southeast Asia. *The American Political Science Review*, *66*(1), 91–113.

Scott, J. C. (1983). *Moral ekonomi petani: Pergolakan dan subsistensi di Asia Tenggara*. LP3ES.

Sumodiningrat, G. (1999). Jaring pengaman sosial dan pemberdayaan masyarakat. The *Journal of Indonesian Economy and Business*, *14*(3). https://jurnal.ugm.ac.id/jieb/article/view/39431/22321

Syafi'i, I. (2013). *Dari selat menuju samudra luas: Rivalitas pengangkutan garam Madura 1912–1980* [Tesis]. Universitas Diponegoro.

Tjiptoatmojo, F. A. S. (1983). *Kota-kota pantai di sekitar Selat Madura abad xix sampai medio abad XIX* [Disertasi]. Universitas Gadjah Mada.

van G.L., M., & van Goor, K. J. (1947). *Officieren van de inlichtingendienst, betreffende het troepencommando in de residentie Zuid-Celebes. Stencil*. 1 deel.

Vischer, M. P. (2009). Contestations: Dinamycs of precedence in an Eastern Indonesia domain, Toa, Palue Island. Dalam *Precedence: Social differentiation in the Austronesian world*. The Australian National University; International Institute for Asian Studies.

Vischer, M. P. (1996). Precedence among the domains of the Three Hearth Stones: Contestation of an order of precedence in the Ko'a ceremonial cycle (Palu' Island, Eastern Indonesia). Dalam James J. Fox & Clifford Sather (Eds), *Origins, ancestry and alliance: Explorations in Austronesian ethnography* (175–198). Department of Anthropology, Research School of Pacific and Asian Studies, The Australian National University.

Wijaya, G. (2020). *Ensiklopedi Kuliner dalam Sistem Pembelajaran Tata Boga Pendukung Desa Wisata* [Presentasi makalah]. *Seminar: Inkubator Bisnis Pengembangan Desa Wisata,* Lombok, Indonesia.

Wisyastuti, Rr. A. Y. (2021, 9 September). Bicarakan Tol Trans Sumatera, Hatta Rajasa Ungkit Proyek Jembatan Selat Sunda. *Tempo.* https://bisnis.tempo.co/read/1504204/bicarakan-tol-trans-sumatera-hatta-rajasa-ungkit-proyek-jembatan-selat-sunda.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

3

REPRESENTASI DARI POPULIS KE ELITIS
Mengurai Perjalanan Kuliner "Kampungan" ke Konsumsi Massal

M. Alie Humaedi

A. RELASI KUASA DALAM BUDAYA KULINER TRADISIONAL

Dalam laporan Yayasan Nabil, ada dua belas suku di Indonesia yang disebut-sebut sebagai suku tua dan memberikan pengaruh besar bagi nilai dan praktik kebudayaan di Indonesia. Suku tersebut adalah Jawa, Sunda, Melayu, Batak, Bali, Bugis, Minangkabau, Dayak, Sasak, Madura, Betawi, dan Thionghoa (Rukmana, 2015). Namun, Yayasan Nabil tidak menafikan kehidupan dan karakter khas suku lainnya yang mencapai ratusan jumlahnya. Keberadaan suku tua di belahan Nusantara ini telah diakui dengan kehadiran aksara, bahasa, dan budaya yang berbeda antara satu dengan lainnya.

Dalam aspek aksara, beberapa dari dua belas suku tersebut tidak memiliki aksara, tetapi hampir semuanya memiliki karakter dan kosakata kebahasaan jika dilihat dari aspek kebahasaan. Demikian juga kebudayaannya, masing-masing memiliki ragam dan karakternya, walaupun ada beberapa nilai dan praktik kebudayaan yang saling mengisi dan memengaruhi antara satu dengan lainnya. Hal ini terjadi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sebagai akibat dari pertemuan antara berbagai suku di masa lalu. Suku-suku yang memiliki kecenderungan kuat sebagai suku perantau yang agresif ke berbagai wilayah, seperti Jawa, Bugis, Melayu, dan Tionghoa, akan memberikan karakter kebudayaannya sebagai pemberi pengaruh besar bagi kehidupan suku-suku tertentu di wilayah tempat tujuan rantaunya. Proses silang budaya (hibriditas) menjadi penting diamati dalam perjumpaan berbagai suku yang ada itu.

Silang budaya di atas tidak hanya terjadi pada praktik kebudayaan bendawi, tetapi juga pada aspek kebudayaan nonbendawi. Pengaruh terhadap kebudayaan bendawi dapat ditelusur pada hibriditas budaya atau berbagai kebudayaan dalam seni ukir, seni bangunan, kriya, dan sebagainya. Sementara itu, pengaruh kebudayaan nonbendawi dapat terlihat dari campur kode atau alih kode kebahasaan dan masuknya sistem dan nilai kebudayaan tertentu ke kebudayaan lain. Sebagai contoh, tradisi *panai* suku Bugis, di mana pihak laki-laki menyerahkan sejumlah dana dengan ketentuan yang ditetapkan adat untuk pelaksanaan pesta dan uang belanja perkawinan bagi keluarga perempuan, telah dipakai juga oleh berbagai suku lainnya di Indonesia (Ahimsa, 1988).

Suku Sasak, sebagai salah satu suku tua, mendapatkan pengaruh besar dalam soal ini. Dalam penamaan yang berbeda, *penari* dalam tradisi Sasak merupakan ketentuan adat perkawinan yang bersangkutpaut dengan keuangan dari pihak keluarga laki-laki kepada pihak perempuan. *Penari* adalah nama lain dari *panai*. Keduanya sama persis, baik dari sisi proses penetapan harga maupun ketentuan harga yang dibayarkan pihak laki-laki kepada pihak perempuan berdasarkan karakter dan kualitas individu dan keluarga pihak perempuan. *Penari* dan *panai* adalah contoh akurat dari proses silang budaya nonbendawi di antara suku Bugis dan suku Sasak. Kedua tradisi itu masih berlangsung hingga sekarang dan di dalamnya sarat dengan indikator-indikator stratifikasi sosial.

Kaidah dalam ketentuan adat *panai* atau *penari* adalah perempuan menjadi "pihak terbeli" dan berada di dalam perlindungan pihak laki-laki beserta keluarganya. Status dan asal keluarga perempuan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menjadi ukuran penting dalam penetapan *panai* atau *penari*. Makin tinggi tingkat status sosialnya, makin tinggi pula *panai* dan *penari* yang harus diberikan. Makin biasa status sosialnya, *panai* atau *penari*-nya pun berada pada ukuran yang biasa saja. Hal ini bukan berarti membeli kehormatan dan status sosial dari pihak perempuan, melainkan penghargaan terhadap jati diri keluarga perempuan. Jati diri itu terkait pada aspek keberadaannya di tengah kehidupan sosial pada umumnya.

Ketika suatu keluarga memiliki status sosial tinggi, di dalamnya termuat posisi dan peran bagi masyarakatnya. Ketika keluaga itu makin berperan di tengah kehidupan masyarakat, khususnya dalam soal kepemimpinan dan tanggung jawab memikirkan keadaan masyarakat, mereka berada pada posisi yang memiliki daya tawar yang makin tinggi. Keadaan ini sebenarnya terkait dengan kompensasi yang harus dibayarkan atau diberikan keluarga perempuan kepada masyarakat yang berada di wilayah tanggung jawab dan peran tersebut. Artinya, masyarakat yang memercayainya sebagai orang yang berperan, orang yang menjadi pimpinannya, dan orang yang dituakan, harus dipikirkan pula dalam upacara perkawinan anggota keluarga orang yang berada pada posisi sosial lebih tinggi daripada dirinya. Kompensasi itu ditransmisikan kepada pihak laki-laki karena akan menjadi bagian terpenting keluarga perempuan di masa selanjutnya.

Salah satu bentuk kompensasi yang terlihat jelas adalah makanan yang disediakan pada prosesi pernikahan, baik pada persiapan, saat, ataupun setelah berlangsungnya pesta pernikahan. Semua anggota masyarakat di sekitar keluarga perempuan diupayakan terlibat atau setidaknya hadir dalam prosesi perkawinan itu. Ketika pernikahan tersebut tidak melibatkan seluruh atau sebagian orang kampung, pelaku atau keluarga yang mengadakan pernikahan akan disebut sebagai "keluarga yang tidak tahu adat" atau "tidak beradat." Ini merupakan sanksi sosial yang cukup menakutkan bagi keluarga tradisional di berbagai wilayah Indonesia. Demikian pula, ketika seseorang tidak memberikan *panai* atau *penari* yang layak karena terkait dengan sejumlah kompensasi yang harus disiapkan oleh keluarga perempuan,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ia pun akan disebut sebagai orang tidak tahu adat. Makanan akhirnya menjadi simbol penting dari "mereka yang tahu adat dan mereka yang tidak beradat" dari suatu kedudukan sosial tertentu. Artinya, makanan memiliki makna simbolik yang cukup penting dalam kebudayaan berbagai kelompok etnik.

B. TRANSAKSI SOSIAL DI TENGAH IDENTITAS DAN VARIASI KULINER

Identitas "orang tidak tahu adat", selain terkait dengan kepatuhan terhadap nilai-nilai sosial atau norma-norma sosial yang berlaku, terkait juga dengan kepantasan memberikan kompensasi kepada anggota masyarakat lain yang dianggap sebagai bagian penting dari wilayah tanggung jawabnya atau wilayah di mana perannya berlaku. Hidangan berupa makanan dan minuman menjadi *direct reciprocity,* meminjam istilah Emile Durkheim (Ritzer, 2007), dari keluarga perempuan kepada seluruh anggota masyarakat yang ada. Bangunan konsepsi seperti ini seolah atau mau tidak mau harus diakui menyetujui adanya teori pertukaran sosial (Ritzer, 2007) dalam praktik kehidupan masyarakat di Indonesia.

Memang secara halus, kelompok perempuan akan diartikan secara fungsionalisme sebagaimana teori pertukaran sosial di atas, di mana setiap orang di dalam masyarakat akan terikat pada peran dan fungsinya masing-masing. Setiap peran di dalamnya tercakup posisi sosial yang sering kali diperebutkan atau dipertahankan, khususnya pada fungsi-fungsi yang memiliki akses terhadap kekuasaan dan kepentingan ekonomi. Dalam dinamikanya, praktik dari teori fungsionalisme strukturalisme ini lebih mengarah pada teori pertukaran sosial yang mengedepankan untung rugi, sebagaimana prinsip sistem transaksional yang ada. Teori pertukaran sosial sendiri lebih banyak dipengaruhi oleh sistem, nilai, dan praktik ekonomi yang bersifat transaksional. Hal ini terlihat jelas dari aspek-aspek yang ada di dalamnya, sebagaimana tercakup dalam pengertiannya. Teori pertukaran sosial adalah teori dalam ilmu sosial yang menyatakan bahwa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dalam sebuah hubungan sosial terdapat unsur ganjaran, pengorbanan, dan keuntungan yang saling memengaruhi (Spradley, 1979).

Teori ini menjelaskan bagaimana manusia memandang tentang hubungan kita dengan orang lain sesuai dengan anggapan diri manusia tersebut terhadap bentuk-bentuk:

1) Keseimbangan antara apa yang diberikan ke dalam hubungan dan apa yang dikeluarkan dari hubungan itu. Hal ini menjadi semacam asas *reciprocity*, sesuatu yang berdampak bagi dirinya.
2) Jenis hubungan yang dilakukan. Hubungan sosial seolah akan dibangun berdasarkan jenis-jenis hubungan apa yang paling cocok untuk diri dan antarindividu itu.
3) Kesempatan memiliki hubungan yang lebih baik dengan orang lain.

Jika ditelisik lebih dalam, teori pertukaran sosial (*social exchange theory*) sebenarnya merupakan turunan atau wajah rupa dari teori behavioristik dan pengembangan lebih lanjut dari teori fungsionalisme struktural. Hal ini didasarkan pada kenyataan bahwa ketika orang berinteraksi atau bertukar secara sosial, mereka akan dituntun oleh sebuah tujuan (Ritzer & Goodman, 2007). Hal ini selaras dengan asumsi bahwa manusia adalah makhluk yang rasional dan perhitungan tujuan serta rasionalitas perilaku semacam itu umumnya terlihat jelas pada teori behavioristik.

Menurut pendukung teori pertukaran sosial, seperti Thibaut dan Kelly (Polama, 2007), orang yang terlibat dalam pertukaran sosial berada dalam urutan perilaku (*behavior sequence*) atau serangkaian tindakan untuk mencapai tujuan mereka. Ketika orang-orang terlibat dalam urutan-urutan perilaku, mereka tergantung hingga batas tertentu pada pasangannya yang berada pada hubungan tersebut. Saling ketergantungan ini memunculkan konsep kekuasaan (*power*) atau ketergantungan seseorang terhadap yang lain untuk mencapai hasil akhir. Ada dua jenis kekuasaan dalam teori pertukaran sosial tersebut. Pertama, pengendalian nasib (*fate control*) atau kemampuan untuk memengaruhi hasil akhir pasangan. Kedua, pengendalian perilaku

Buku ini tidak diperjualbelikan.

(*behavior control*) atau kekuatan untuk menyebabkan perubahan perilaku orang lain (Mauss, 1992). Dengan demikian, setiap orang berusaha mengembangkan pola pertukaran untuk menghadapi perbedaan kekuasaan dan untuk mengatasi pengorbanan yang diasosiasikan dengan penggunaan kekuasaan. Konsep dan proses seperti itulah yang memungkinkan teori pertukaran sosial merupakan pengembangan lebih lanjut atau sangat dipengaruhi oleh teori behavioristik dan fungsionalisme struktural.

Berdasarkan teori pertukaran sosial, hidangan yang berasal dari pembiayaan *panai* atau *penari* sesungguhnya sedang menciptakan atau melanggengkan sebuah kekuasaan bagi diri dan keluarga lamanya (pihak perempuan) dan keluarga barunya (pengantin baru). Bagi keluarga lama (orang tua dan keluarga besar perempuan), *power* tentu diartikan sebagai kekuasaan, kekuatan, dan upaya yang melanggengkan bangunan citra masyarakat terhadap kebesaran diri dan keluarganya, atau makin menebalkan kekuasaan atas citra yang sedang dibangun.

Bagi keluarga baru (pengantin, dan keluarga laki-laki), *power* diartikan sebagai proses transmisi pesan bahwa mereka adalah orang yang mampu menjaga atau melanjutkan kekuasaan atau peran dan tanggung jawab keluarga perempuan, sekaligus menebalkan kekuasaan yang ada dari kerja sama dua keluarga yang berbeda itu. Pengiriman pesan tentang kekuasaan ini terlihat pada hidangan di semua tahapan dalam prosesi pernikahan. Pernikahan menjadi arena penting karena di dalamnya melibatkan seluruh atau sebagian besar anggota masyarakat dalam satu waktu. Representasi kekuasaan dalam bentuk legitimasi sosial ekonomi dan spiritualitas akan terlihat efektif pada saat itu.

Dengan demikian, hidangan dalam bentuk makanan, minuman, dan jamuan lainnya menjadi penanda kekuasaan para pemegang legitimasi. Oleh karena itu, wajar jika dalam berbagai pesta pernikahan, hidangan yang disediakan akan beragam, melimpah secara kuantitas, dan secara kualitas akan memiliki rasa yang lezat dan membangkitkan selera makan. Para pemilik hajat tidak mau kehilangan muka apabila

Buku ini tidak diperjualbelikan.

makanan yang ada dianggap kurang jumlahnya dan kurang memuaskan dalam cita rasa dan sajiannya. Konsep kekuasaan telah masuk dalam proses pengelolaan, penyajian, dan penghidangan makanan untuk orang lain. Mereka akan berusaha menanamkan persepsi dan kesadaran bahwa tuan rumah adalah keluarga yang beradat, berada, dan memiliki legitimasi kuat karena mengundang semua orang atau orang banyak di kampung atau di luar kampung ke rumahnya. Makanan menjadi penghubung membangun persepsi dan menancapkan citra tentang kekuasaan tersebut.

Oleh karena itu, praktik sumbangan—memberi sejumlah uang ke tuan rumah—sebenarnya telah menyalahi atau mengganggu bentuk representasi diri si tuan rumah. Sumbangan telah mereduksi konstruksi sosial tentang kekuasaan pada kehidupan sosial. Sumbangan menjadi citra seperti orang makan di warung; setelah makan dengan berbagai pilihan menu, ia membayar sejumlah uang dan kelebihannya dianggap sebagai uang bonus bagi pedagang warungnya. Ketika harga yang dibayarnya kurang, maka akan dianggap sebagai kerugian dari si punya hajat. Jalinan praktiknya benar-benar merupakan cermin dari berlakunya teori pertukaran sosial, walaupun hal tersebut masih malu-malu untuk diakui banyak orang.

Persepsi tentang keuntungan atau sisa dari sumbangan dengan modal untuk pesta sering terbangun saat seseorang atau suatu keluarga akan menggelar pesta pernikahan. Konsepsi untung dan rugi dalam penyediaan hidangan terlihat jelas. Akibatnya, uang *panai* atau *penari* yang ada pun hanya diartikan sebagai modal ekonomi untuk menyediakan makanan bagi orang yang akan datang dan memberikan sumbangan bagi keluarga atau pasangan pengantinnya. Konsepsi modal ekonomi akan sangat berbeda dengan konsepsi membangun kekuasaan sebagaimana teori tentang legitimasi sosial ala Durkheim (Ritzer & Goodman, 2007).

Konsepsi modal ekonomi identik dengan penerjemahan teori pertukaran sosial, di mana kalkulasi ekonomi terlihat jelas dalam relasi sosial berkirim undangan dan mendatangkan sumbangan ke pemilik hajat. Sementara itu, konsepsi kekuasaan umumnya tidak menuntut

Buku ini tidak diperjualbelikan.

adanya sumbangan dalam bentuk uang yang material menguntungkan keluarga atau pasangannya. Konsepsi ini dibangun dalam persepsi bahwa orang lain mengakui kehadiran, keberadaan, dan peran mereka di tengah kehidupan sosialnya. Pengakuan masyarakat adalah salah satu bentuk representasi kekuasaan. Oleh karena itu, keluarga yang mengedepankan aspek representasi kekuasaan akan berusaha menyelesaikan sendiri seluruh urusan biaya pesta perkawinan, termasuk biaya penyediaan hidangan untuk para tamu.

Salah satu bentuk pengakuan lain, di luar dari pesta perkawinan yang didukung oleh *panai* atau *penari*, adalah tamu yang berkunjung ke rumah seseorang. Tamu yang datang, khususnya tamu yang sengaja diundang, merupakan pihak yang disengaja menjadi arena representasi kekuasaan tuan rumahnya. Kekuasaan itu tidak selalu mengarah atau merujuk kepada sifat negatif, tetapi bisa mengarah pada sifat positif, yaitu berbagi rezeki, berbagi kekuasaan, dan berbagi kebahagiaan. Representasi dan relasi kekuasaan diterjemahkan secara abstrak dengan *unggah-ungguh* bertamu dan menerima tamu, sementara representasi diterjemahkan secara konkret ke bentuk hidangan berupa makanan, minuman, dan jajanan.

Makin tinggi status sosial ekonomi si tamu yang diundang, makin tinggi pula upaya untuk merepresentasikan kekuasaan tuan rumahnya. Mereka akan berusaha menghidangkan segala jenis makanan dengan kekhasan menu dan cita rasanya. Seluruh kemampuan memasak akan dipentaskan bersamaan dengan niatan mengundang tersebut. Daftar menu pun disiapkan dan dikomunikasikan antara satu anggota dengan anggota keluarga lain yang berada dalam satu rumah. Mereka bahkan akan berusaha mencari tahu makanan apa yang paling disukai tamu tersebut. Niat terpenting dari pengelolaan makanan itu tertuju pada pengakuan sang tamu terhadap kekuasaan yang ada pada keluarga si pengundang. Kekuasaan yang diterima tersebut pada akhirnya akan berbuah pada berbagai kepentingan yang dikehendaki oleh tuan rumah ataupun kepentingan sepihak dari si tamu undangan. Hidangan menjadi representasi menebalkan kepentingannya. Kepuasan terhadap hidangan yang disajikan, khususnya yang diolah sendiri

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2020)

Gambar 3.1 Rangkaian Ritual *Mapacci* Pernikahan Bugis

oleh seluruh anggota keluarga yang ada, baik jumlah maupun kualitas cita rasanya, menjadi alat kontrol terhadap berbagai kepentingan yang hendak disampaikan. Pada ritual *mapacci* (malam menjelang akad pernikahan) di masyarakat Bugis misalnya, keluarga pengantin akan berusaha mengundang para tamu yang berasal dari kelompok sosial elit di desa. Tujuannya untuk menunjukkan bahwa keluarganya mampu untuk menyelenggarakan pesta pernikahan (Gambar 3.1).

Hal demikian tidak serta-merta terjadi pada tamu-tamu yang dianggap tidak dapat menuai kepentingan menebalkan kekuasaan tuan rumah, baik tamu yang sengaja diundang maupun tidak sengaja diundang. Tamu seperti ini pada umumnya berasal dari kelompok orang yang berada pada status sosial ekonomi yang lebih rendah dari si tuan rumah. Dalam banyak kasus, pengelolaan hidangan pun akan dilakukan ala kadarnya atau hanya memenuhi standar minimum yang ada. Hidangan seolah tidak menjadi representasi kekuasaan dari tuan rumah kepada tamunya. Hal ini karena citra yang dibangun bahwa tamu yang datang tersebut tidak memberikan penebalan terhadap kekuasaan yang dimilikinya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ada anggapan kuat bahwa mereka yang hadir dalam acara yang bukan acara besar dan seremoni merupakan pihak yang akan menerima transfer kekuasaannya, baik dalam bentuk pekerjaan, upah, atau jasa. Dalam hal ini, tuan rumah sering memosisikan dirinya sebagai pihak pemegang kendali dan mengunggulkan super-egonya. Akhirnya, makanan tidak akan dianggap sebagai representasi kekuasaan, melainkan kedatangan tamu itu sendiri. Penebalan kekuasaan disinyalir tidak akan terjadi pada proses representasi itu. Konsepsi yang dibangun pada alur kejadian itu pada umumnya adalah bahwa makanan yang ada hanya akan diartikan sebagai makanan pengenyang (*mangan wareg*) pemenuh kebutuhan dasar manusia, bukan makanan yang melezatkan atau memuaskan hati atau makan nikmat (*mangan enak*).

Dalam kasus terakhir, menu hidangan yang bersifat populis dan massal akan sering disajikan. Hal ini terlihat jelas pada pilihan menu makanan yang ada, misalnya nasi putih dengan lauk-pauk dan sayur apa adanya. Ada juga sayur asam, sayur lodeh, sayur sop, sayur bening, cah kangkung, *plecing*, disertai ikan goreng, tahu dan tempe bacem atau goreng, serta kerupuk akan disajikan pada tamu-tamu orang biasa itu. Jajanannya pun tidak akan rumit dalam proses pembuatannya. Pisang goreng, ubi rebus, kacang rebus, dan sebagainya sering dipilih sebagai hidangan pendamping setelah makan atau jajanan. Jajanan ini akan dipasangkan dengan minum air putih, teh pahit panas, atau teh manis panas. Walaupun demikian, tidak semua representasi makanan tersebut ditujukan kepada kelompok orang biasa. Kadang kala tamu yang memiliki status ekonomi lebih tinggi juga akan dijamu dengan hidangan seperti ini. Penyebabnya dapat berasal dari sifat yang dimiliki oleh tamu tersebut yang dianggap tidak *neko-neko* atau mereka memiliki gaya hidup yang sederhana juga.

Konsepsi populis dalam kuliner di masyarakat Indonesia menunjuk pada tiga makna. Pertama, hidangan populis dalam arti makan seadanya yang pada umumnya diperuntukkan bagi kelompok sosial ekonomi rendah dan tidak memiliki tawar-menawar dalam relasi kuasa dengan pihak pemegang legitimasinya. Kedua, hidangan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

populis menunjuk pada makna tentang konsepsi tentang pilihan hidup kesederhanaan, meskipun seseorang berada pada tingkat sosial ekonomi tinggi dan memiliki posisi tawar yang cukup dalam relasi kuasanya. Selain itu, hidangan populis dalam arti demikian juga dapat bermakna pada upaya banyak orang untuk *back to nature* (kembali ke alam), di mana makanan yang tersajikan untuk orang kebanyakan atau orang biasa atau orang kampung tersebut pada umumnya adalah makanan yang memiliki nilai gizi yang memadai (kuliner pro-sehat). Ketiga, hidangan populis dimaknai sebagai romantisme orang kampung dan orang susah di masa lalu. Romantisme terhadap hidangan populis seperti ini paling sering terlihat pada kelompok orang kaya dan pemegang legitimasi kekuasaan yang berada di kota-kota besar atau negara lain, di mana mereka telah berhasil melakukan *social climbing* cukup tinggi pada tahapan kehidupannya. Mereka rindu makanan yang sering dikonsumsi pada masa lalunya.

Kata populis pada umumnya dilekatkan dalam perspektif politik. Demikian juga dengan kata elitis—yang diartikan sebagai arena praktik yang dilakukan oleh kelompok pemegang kekuasaan dan sumber daya ekonomi—tidak dapat dilepaskan dari pendekatan politik. Jika kedua kata tersebut (populis dan elitis) dihadapkan dengan praktik kuliner, hal ini menunjukkan bahwa hidangan atau kuliner juga memiliki makna relasi kuasa, baik untuk kepentingan representasi kekuasaan, romantisme *pre-social climbing*, maupun pilihan hidup tentang kesederhanaan. Representasi ini juga menuntut adanya upaya penebalan legitimasi kuasa yang dimiliki seseorang atau sekelompok orang kepada kelompok lain. Pembangunan citra adalah tanda penting representasi kuasa itu.

Representasi kekuasaan dalam makanan menjadi penting untuk ditelusuri, selain persoalan subjektivitas tentang diri dan keluarga di tengah relasi sosial yang ada. Representasi ini menjadi objek kajian budaya yang terpenting dalam memetakan kecenderungan sosial budaya para pelakunya. *Panai* dan *penari* yang dihubungkan dengan penyajian hidangan bagi tamu yang datang menjadi contoh kasus yang cukup menarik dalam konsep representasi. Pada awalnya, *panai* dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

penari ditujukan untuk menyediakan sejumlah hidangan bagi warga kampung dan tamu undangannya tanpa berharap adanya kompensasi sumbangan dari para tamu yang datang. Penyediaan hidangan yang dibiayai keluarga laki-laki adalah bentuk usaha menunjukkan kekuasaan dari dua keluarga yang bergabung itu sehingga tidak lagi memerlukan bantuan biaya dari pihak lain (tamu undangan). Namun, pada kenyataannya hal ini telah bergeser. *Panai* dan *penari* digunakan untuk hidangan representasi kekuasaan dari tuan rumah, tetapi mengikusertakan pihak lain yang menyumbang biaya (tamu undangan). *Panai* atau *penari* akhirnya direduksi maknanya menjadi modal penyediaan hidangan bagi tamu undangan yang akan memberikan sumbangan atau kondangannya. Konsepsi untung rugi atau rasionalitas yang kalkulatif telah merasuki masyarakat tradisional. Gejala seperti ini terlihat di lokasi penelitian di Makassar, Lombok, Padang, dan Cirebon.

Ketika rasionalitas kalkulatif hadir dalam representasi kekuasaan di tengah acara pernikahan yang dianggap beradat, ada suatu gejala baru yang mendukungnya. Hidangan yang bersifat populis di masa sebelumnya kini diangkat menjadi hidangan istimewa. Apakah hal itu berarti aspek keuntungan dari pengelolaan makanan dalam acara beradat ikut menyertai alam pikiran manusia tradisional? Bagaimana proses pengelolaan makanan khas Indonesia yang pada awalnya bersifat populis kemudian maju ke tingkat elite? Dua pertanyaan ini menjadi menarik untuk melihat falsafah dan makna kekayaan budaya dalam bentuk kuliner yang berada di berbagai wilayah.

Dalam kasus ini, peneliti akan menyodorkan dua jenis makanan yang dianggap mengalami sebuah loncatan yang cukup kuat dari perkembangannya. Pertama, *plecing* yang dikenal sebagai makanan khas orang Sasak di wilayah Nusa Tenggara Barat dan dihadapkan dengan fenomena *coel* yang berkembang pesat di Cirebon. Kedua, *jalakote* yang dikenal sebagai jajanan khas orang Bugis di wilayah Sulawesi Selatan. Pemilihan dua makanan tradisional ini didasarkan pada pertimbangan proses representasi dan hibriditas yang cukup kuat di dalam proses pembuatan dan penyajiannya, baik bagi penikmat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kuliner di kalangan internal pelaku budayanya maupun bagi kelompok penikmat eksternal di luar dari tradisi besarnya. Penggambaran representasi keduanya akan menjadi gambaran utuh tentang karakter kebudayaan kuliner khas beserta pemaknaan di dalamnya.

C. *PLECING* DAN *COEL*: *WORLDVIEW* DALAM SELERA MAKAN

Pak Hasyim, ayah dari Ayu Lestari, seorang mahasiswi UIN Yogyakarta, memperkenalkan *plecing* dan maknanya untuk keperluan penelitian ini. *Plecing* adalah masakan yang berasal dari wilayah Lombok Nusa Tenggara Barat. Plecing terdiri atas bahan sayuran yang direbus dan disajikan dalam keadaan dingin dan segar dengan sambal tomat. Sambalnya menjadi khas karena semua dibuat dari bahan mentah, seperti cabai rawit, garam, terasi, dan tomat, terkadang diberi tetesan jeruk limau.

Pada awalnya, sayuran utama plecing adalah kangkung sehingga makanan ini disebut plecing kangkung. Namun, pada perkembangannya, bahan utama tersebut dapat diganti dengan sayuran lain, misalnya pakis, dadap, daun singkong, bayam, dan daun turi. Dalam beberapa kasus, plecing menggunakan tambahan taoge, kacang tanah, dan parutan kelapa. Kacang tanah bisa digoreng sehingga menjadi pemantik rasa gurih, sementara parutan kelapa menjadi pelapis kedua sebelum sayuran tersiram sambal terasi-tomat.

Secara umum, satu porsi plecing (misalnya berbahan utama kangkung) tersusun dari bahan baku utama kangkung 150 gram kangkung, 50 gram kacang panjang, dan 50 gram taoge yang disiangi, serta 3 sendok makan kacang tanah goreng dan 1 liter air. Sementara itu, bumbu (resep) dan rempah-rempahnya terdiri atas 10 buah cabai rawit, 1 buah tomat, garam secukupnya, serta 1/2 sendok teh terasi, gula pasir, dan air jeruk limau. Jika diperhatikan secara saksama, plecing adalah makanan sederhana yang semua komponennya berbahan alam dan sayur-mayur. Rasanya yang pedas dan segar menggugah selera makan para penikmatnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sebagaimana telah disebutkan, bahan baku utama plecing adalah kangkung, dadap, pakis, daun turi, atau sayuran lainnya. Kangkung yang digunakan untuk masakan *plecing* ini juga sangat khas, tidak seperti tanaman kangkung yang lazim di Pulau Jawa. Kangkung yang digunakan di wilayah Lombok adalah kangkung air yang biasanya ditanam di sungai yang mengalir dengan metode tertentu sehingga menghasilkan kangkung dengan batangan besar yang renyah. Jenis kangkung ini rata-rata panjangnya 30 sampai 40 cm serta memiliki ruas batang yang cukup besar dan daunnya memanjang. Rasanya berbeda dengan daun kangkung pada umumnya. Saat dimasak pun, kontur daun dan batang kangkung yang berasal dari Lombok ini terasa lebih renyah dibandingkan kangkung yang berasal dari Jawa yang cenderung melemas atau menggumpal antara satu dengan lainnya. Jadi, *plecing* kangkung khas Lombok menjadi unik karena bahan baku yang unik dan cita rasa segarnya yang benar-benar nyaman bagi penikmatnya.

Plecing kangkung selalu menjadi menu harian orang Lombok, baik dimakan tanpa menu tambahan maupun disertai menu tambahan. Ketika *plecing* menjadi menu utama sebagai lauk atau sayuran utama dari nasi, penikmatnya akan merasakan secara langsung sensasi segar, pedas, dan gurihnya *plecing*. *Plecing* kangkung saat disajikan umumnya masih berwarna sama dengan warna sayur-mayurnya. Hijau mudanya kangkung disertai dengan air tomat yang memerah dan taburan kacang tanah yang digoreng dan mengitari satu porsi *plecing* itu makin menambah selera makan.

Rasa segar pedas itu berasal dari sambal tomat yang dipadu dengan terasi, dan diberi air dalam porsi yang cukup. Warna secara keseluruhan *plecing* kangkung ini adalah dominan hijau dan diberi sentuhan putihnya taoge, dipoles dengan warna merah yang ditaburkan pada bagian atas *plecing*. Parutan kelapa ditambahkan di atas kangkung dan taoge yang sudah dimasak, lalu disiram sambal terasi tomat sehingga warna putih kelapa berpadu dengan warna merah tomat yang dapat menggugah selera makan (Gambar 3.2)

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2019)

Gambar 3.2 Makanan Khas Lombok, Sate Rembiga dan *Plecing*

Jika *plecing* kangkung disajikan secara sendiri menjadi mirip dengan tiga jenis makanan lain di Nusantara. Pertama, urap yang lazim ditemukan dalam masakan Indonesia. Jika ditelusuri lebih mendalam kembali, urap berasal dari tradisi kuliner Jawa. Hal ini terkait erat pada hubungannya dengan kuliner lotek dan pecel sebagaimana yang dikenal dalam tradisi kuliner Jawa. Urap adalah hidangan salad berupa sayuran berbagai macam yang dimasak dan dicampur dengan kelapa parut yang dibumbui sebagai pemberi cita rasa. Parutan kelapa itu sendiri diproses dengan dua cara, yaitu digoreng dan kemudian diberikan cabai yang sudah dihaluskan serta bawang sebagai pemantik rasa pedas dan gurihnya serta ditumis atau dikukus. Setelah parutan kelapa sebagai sambal atau salad itu jadi, barulah seluruh sayuran masak yang menjadi bahan baku utamanya diaduk dengan parutan kelapa. Parutan itu menjadi sambal dari sayuran yang ada. Perbedaannya, urap dapat dikategorikan sebagai jenis sayuran kering, sementara

Buku ini tidak diperjualbelikan.

plecing adalah menu makanan sayuran setengah basah karena ada sambal terasi dan tomat yang disiram di atas parutan kelapanya.

Kedua, *coel*. Nama masakan ini cukup unik, pendek, dan tidak banyak diketahui orang. Masakan yang berasal dari wilayah Cirebon ini mirip dengan rujak berbahan kangkung. Cara pembuatannya sangat praktis. Batang dan daun kangkung dibersihkan dan dipotong panjang, tidak boleh dipotong pendek-pendek atau hanya diambil daunnya saja. Setelah itu, kangkung direbus dengan cepat agar warna dan karakternya tetap kuat, lalu ditiriskan sehingga kangkungnya terhindar dari air sisa rebusan. Rebusan kangkung itulah yang menjadi bahan baku utama dari *coel*nya. Kangkung tersebut akan diracik dengan sambal yang ada. Ada tiga jenis sambal yang terkenal, yaitu sambal asam, sambel petis, dan sambal kacang.

Pemilihan sambal itu tergantung selera masing-masing penikmatnya. Sambal asam dibuat sangat sederhana, yaitu cabai merah (yang direbus) atau cabai rawit, terasi, gula merah, garam, kecap, air, dan asam jawa. Pada umumnya, asam jawa masih segar dan berasal langsung dari pohon, bukan asam matang hasil kupasan. Setelah semua diulek dengan proporsi pedas yang ditetapkan calon penikmatnya, kangkung sesuai porsinya dimasukkan ke sambal tersebut dan diulang-alik agar seluruh sambalnya meresap ke bahan utamanya. Setelah selesai, *coel* baru dihidangkan ke dalam *cetuman* daun pisang atau piring. Proses ini tergolong pengolahan masakan yang sangat sederhana (Gambar 3.3).

Ketika pilihan sambalnya tertuju pada sambal kacang dan petis, proporsi resepnya akan didominasi oleh dua karakter itu. Ketika sambal kacang yang dipilih, kacang tanah itu harus digoreng terlebih dahulu, kemudian diulek dengan resep yang sama dengan sambal asam. Kecuali porsi asam yang dikurangi, seluruh resepnya sama. Demikian juga pada sambal petis, asam dan kacanglah yang diganti dengan petis. Petis Cirebon umumnya berasal dari olahan *rebon* (anak udang), udang, atau ikan. Bahan baku itu dimasak dan dicampur dengan gula merah sehingga rasa bahan baku yang digunakannya sangat kuat dalam petis. Proses pembuatan petis sendiri hampir

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber: IndonesiaKaya (2019)

Gambar 3.3 Coel Khas Cirebon

mirip dengan pembuatan terasi. Hal yang membedakannya adalah penggunaan gula merah sebagai pengental kandungan sari rasanya. Petis juga bisa bersifat cair ketika kandungan gula merahnya sedikit dan lebih banyak air dan kecap di dalamnya.

Jika ditilik dari tiga jenis sambal pada *coel*, pilihan sambal petis ini mirip dengan variasi penggunaan sambal pada *plecing*. Ada *plecing* yang menggunakan siraman sambal cabe dan tomat, tetapi ada juga *plecing* yang menggunakan parutan kelapa pedas dan ada pula yang menggunakan campuran sambal *beberuk* yang sangat pedas. Variasi seperti ini tampak nyata ketika bahan baku utama masakannya hanya bersifat tunggal. Tujuannya pasti terkait pada penciptaan cita rasa yang berbeda antara satu dengan lainnya.

Dalam kesederhanaan prosesnya, *coel* di Cirebon merupakan makanan yang sangat mirip dengan *plecing* di Lombok. Persamaan ini semakin menarik saat diperhadapkan dengan *worldview* dan kecenderungan orientasi ekologis dua kelompok masyarakat ini. Dalam penelusuran lebih lanjut, *coel* sesungguhnya hanya dikenal dalam tradisi kuliner masyarakat di wilayah pesisiran Cirebon yang dominan berbahasa *Jawa ngapak* atau *Jawa koek* (Cirebonan). Wilayah itu terdiri atas Losari di ujung timur Cirebon, Gebang (Kabupaten Cirebon bagian tengah), Cirebon Kota, dan Cirebon bagian barat utara yang berbatasan langsung di Indramayu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Coel pada awalnya tidak dikenal di wilayah Cirebon bagian tengah atau selatan yang berbatasan dengan wilayah kebudayaan Pasundan di Kuningan, Majalengka, dan Indramayu. Hampir semua penikmatnya berasal dari wilayah yang berdekatan dengan laut. *Coel* kemudian dikenal di kalangan mahasiswa dan kelompok menengah ke atas setelah makanan ini menjadi semacam rujakan di wilayah-wilayah kampus, seperti Universitas Gunung Jati (Unswagati), STAIN Gunung Jati yang kemudian berubah namanya menjadi STAIN Cirebon, dan beberapa kampus lain pada awal 2000-an.

Dalam sejarahnya, ada cerita menarik tentang *coel* kampung bisa masuk ke dalam tradisi kuliner mahasiswa. Pelopor utamanya adalah ketika seorang mahasiswa yang berasal dari wilayah perbatasan Gebang dan Losari membuat semacam lapak *coel* untuk memenuhi biaya kuliahnya. Lapak itu pertama kali dibuka di STAIN Gunung Jati. Saat itu, banyak mahasiswa yang meragukan keberlangsungan lapaknya. Selain makanannya tidak begitu dikenal oleh masyarakat umum dan kalangan mahasiswa yang rata-rata berasal dari berbagai wilayah Cirebon dan sekitarnya, makanan ini juga sering kali dicap sebagai makanan kampungan karena hanya berbahan baku kangkung dan sambal yang tidak terlalu membangkitkan selera sebagian besar calon pembelinya.

Kangkung sebagai bahan utama hanya ditumpuk di sebuah tempat semacam baskom berlubang atau *ceting* berbahan baku bambu sehingga airnya dapat menetes dan tidak menggenangi kangkungnya. Jika perspektif modern digunakan untuk melihat cara pengelolaan dan penyajian kuliner ini, *coel* akan digambarkan dengan representasi kampungan, kolot, dan tidak bergengsi. Sudut pandang seperti ini pun merasuki para mahasiswa yang sering berhadapan dengan berbagai jenis kuliner yang dianggapnya modern ataupun makanan jalanan, tetapi prosesnya sudah mencapai puncak-puncak populis yang bisa diterima khalayak umum. Pecel lele, pecel Lamongan, bubur ayam Cirebon, dan kacang hijau Kuningan merupakan makanan jalanan dan kampungan yang sudah melakukan lompatan keberterimaan bagi masyarakat umum. Sementara itu, *coel* saat itu masih berada pada

Buku ini tidak diperjualbelikan.

representasi makanan kampungan yang tidak dikemas (*eat boxing*) apa pun sehingga tidak menggugah selera makan orang yang berada di luar kebudayaan penikmat tradisi kulinernya.

Apa yang terjadi? Lapak kampungan *coel* awalnya hanya dikunjungi oleh mahasiswa yang berada pada tradisi lama kulinernya. Mereka rata-rata berasal dari wilayah Cirebon pesisiran. Romantisme menikmati *coel* menjadi tujuan awalnya. Romantisme para penikmat seperti ini tentu tidak akan memantik pertumbuhan lapak secara signifikan karena pada umumnya hanya berjumlah sedikit orang saja. Sepanjang makanan tidak menjadi bagian dari kebutuhan diri (yang bersifat konsumtif karena rasa lapar ataupun karena eksistensi) dan karena peneguh identitas diri, makanan yang ditawarkan pun tidak akan begitu laku. Keadaan seperti ini pula yang menimpa lapak *coel* pada awalnya.

Namun, berkat romantisme para mahasiswa yang rindu terhadap makanan lama di kampung, cita rasa ini dapat ditransmisikan dan ditransfer ke banyak orang. Cita rasa yang berbeda dan terasa segar itu kemudian menjadi perbincangan tersendiri di kalangan mahasiswa bahwa "*coel* is uu ahh", sebuah slogan yang menggambarkan rasa pedas dan segar (Zainul, wawancara pada 10 November 2018 di STAIN Cirebon). Rasa ini sangat berbeda dengan rujak buah yang sering dijual dengan harga cukup mahal. Harga rujakan mencapai Rp5.000, sementara *coel* sepincuk (sebutan untuk ukuran satu porsi yang terbuat dari kemasan daun pisang) saat itu hanya harganya Rp2.000. Sepincuk *coel* sensasi rasanya sangat berbeda. Ada beberapa mahasiswa yang menjadikannya lauk makan siang atau sorenya. Mereka membawa nasi, kemudian mencampur *coel* di dalamnya. Lapak *coel* mahasiswa itu pun mulai laris dan para pembelinya sudah mulai mengantre.

Antrean itu tentu memicu rasa ingin tahu dari orang yang berlalu lalang di jalan sekitar kampus. Adagium "carilah tempat makan yang ramai dikunjungi orang, pasti makanannya enak" itu pun dipegang oleh calon para penikmat *coel*. Mereka awalnya bertanya-tanya tentang rasa, seolah tidak percaya dengan sensasi yang dirasakan orang lain. Perspektif modern mereka sama dengan para mahasiswa sebe-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

lumnya yang menganggap bahwa *coel* adalah makanan kampung atau kampungan sehingga menjadi produk kuliner yang *underestimated* untuk seseorang yang mengonsumsinya. Pada akhirnya, lapak *coel* ini pun sangat terkenal dan memicu orang lain untuk mengikuti jejak mahasiswa tersebut.

Pada akhir 2017, puluhan lapak *coel* telah berdiri di sekitar kampus STAIN Cirebon. Lapak-lapak seperti ini pun terlihat juga di beberapa kampus, jalan-jalan utama di pantai utara Jawa, jalan kabupaten, dan tempat umum (seperti alun-alun dan taman). *Coel* yang kampungan ala Cirebon akhirnya berkembang menjadi kuliner yang dapat dinikmati banyak orang padahal proses pengelolaan *coel* tidak mengalami perubahan dan variasi yang berbeda. Makanan ini tetap berada pada karakter kampungannya dan tetap mempertahankan tiga jenis sambal yang menjadi cita rasa makanan rebusan kangkung tersebut. Kekuatan *coel* sesungguhnya ada pada cita rasa sambalnya.

Oleh karena itu, para pedagang *coel* berusaha membuat sambal senikmat mungkin, sesegar mungkin, dan terasa nyaman, serta legit bagi para penikmatnya. Kekuatan terasi, petis, asam, yang dipadu dengan garam, air, dan kecap yang tepat telah menghadirkan kekuatan cita rasa *coel* yang hebat. Banyak pedagang berusaha mencari terasi dengan kualitas yang bagus, berbahan baku rebon murni, dan sebagainya. Terasi akhirnya menjadi ujung tombak dari kuliner *coel* ini. Dalam peramuan resep *coel*, terasi yang digunakan akan dibakar atau digoreng terlebih dahulu sehingga bau dan rasanya sangat menggugah selera. Ketika si pembeli meminta sambal asam, kekuatan rasa terasinya sangat kuat dibandingkan dengan sambal kacang. Jika menggunakan sambal petis, kekuatan rasa ikan dan cenderung amis akan terasa di dalamnya. Pada intinya, *coel* tetap menggunakan resep lama yang cenderung kampungan dan tetap disukai oleh banyak orang, baik dari kelompok penikmat romantisme tradisi kulinernya maupun kelompok orang baru yang mengenal dan mencicipi pertama kalinya.

Jika dihadapkan dengan kuliner *plecing*, kesamaannya terletak pada unsur bahan baku utamanya, yakni kangkung. Dalam *plecing*, ada 90% kangkung sebagai bahan utamanya, sementara kacang dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

taoge hanya menjadi variasi bahan baku yang memberikan sensasi warna dan sedikit rasa yang berbeda. Demikian juga sambal *plecing* yang didominasi oleh tomat, walaupun di dalamnya masih ada kandungan terasi, cabai, dan garam. Sambalnya tidak diberi kecap sehingga warna merahnya masih sama dengan warna tomat atau cabainya. Pada *coel*, warna sambalnya rata-rata gelap karena berasal dari perpaduan asam, gula merah, dan kecap yang kuat, ataupun petis yang dibuat seencer mungkin sehingga warna kuahnya seperti warna gula merah atau sambal pada umumnya. Namun, tidak demikian dengan sambal kacang *coel* yang terlihat berwarna cokelat muda karena dominasi campuran kacangnya. Dalam kasus seperti ini, *coel* sambal kacang sedikit berbeda dengan *plecing*.

Ketiga, cah kangkung (Gambar 3.4). Jenis menu sayuran ini juga dapat disebut dengan cak kangkung dan tumis kangkung. Masakan ini berasal dari tradisi kuliner Jawa. Semua bahan hampir sama dengan *plecing*, bedanya tidak ada taoge dan kacang tanah. Cara memasaknya juga sedikit berbeda, yakni ditumis atau dioseng. Oleh karena itu, masakan ini bisa juga disebut sebagai oseng-oseng kangkung. Di dalam masakannya, ada air kuah yang berasal dari kandungan kangkungnya, minyak dan air secukupnya yang dituangkan. Kekuatan

Sumber: Lolita (2019)

Gambar 3.4 Cah Kangkung

Buku ini tidak diperjualbelikan.

masakan ini adalah pada rasa gurih dan manis. Pada awalnya, cah kangkung berbahan utama kangkung. Namun, dalam perkembangannya, masakan ini diberikan sentuhan bahan baku lain sebagai penambah sedap makanan. Potongan udang, cumi, dan tempe sering menjadi bahan-bahan pendamping cah kangkung. Karena variasinya yang sedikit berbeda dan cara masaknya yang ditumis, cah kangkung dapat diklasifikasikan sebagai kuliner tersendiri yang berbeda dengan *plecing*.

Tabel 3.1 menunjukkan kekerabatan yang dekat dari beragam kuliner yang berbasiskan pada sayur-sayuran, khususnya kangkung. Dapat dikatakan bahwa, secara taksonomi kuliner, makanan itu dapat dikelompokkan pada satu genus dan famili yang sama. Pembahasan lebih lanjut mengenai taksonomi kuliner terurai di bab selanjutnya.

D. JALAKOTE: JAJANAN LOKAL YANG MELUAS

Tabel 3.1 Tingkat Kemiripan atau Kekerabatan Kuliner *Plecing*

Nama	Bahan Baku	Bumbu	Cara Masak	Cita rasa
Plecing	Kangkung, tauge	Cabai, tomat, garam, terasi, kelapa, dan garam	Masak tiris	Pedas asam
Urap	Kangkung, bayam	Cabai, kelapa, terasi, gula, dan garam	Masak tiris	Pedas manis
Cah Kangkung	Kangkung	Cabai, bawang, terasi, gula, dan garam	Tumis	Pedas gurih
Coel	Kangkung	Cabai, asam, terasi, gula, dan garam	Masak/tiris	Pedas asam
Kemiripan	90%	80%	90%	80%

Sumber: Pengelolaan Data dari Ensiklopedi Kuliner (2020)

Kata jalakote (Gambar 3.5) ini terdengar pertama kali pada 2012, dalam perjalanan saya ke Sulawesi. Awalnya, ada rasa penasaran tentang apa sebenarnya bentuk bendawi dari kata ini. Dugaan awalnya, jalakote adalah suatu bentuk benda yang tidak enak dilihat, terlebih

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2019)

Gambar 3.5 Jalakotek, Jajanan Berat Khas Sulawesi

jika dikaitkan dengan kosakata bahasa Jawa. Namun, dugaan saya salah. Jalakote adalah jajanan khas yang berasal dari Sulawesi Selatan. Jajanan ini juga biasa disajikan oleh masyarakat Bugis dalam menu hariannya. Jika dilihat sifat-sifat takson atau indikator inheren dari unsur bahan baku utama dan bumbu (resepnya), jajanan ini dapat diklasifikasikan sebagai jajanan berat.

Jalakote mengandung bahan yang mengenyangkan, seperti kentang, sohun, dan taoge, terkadang diberi tambahan telur, dibungkus dengan olahan terigu yang kemudian digoreng. Bahan baku utamanya telah diolah atau dimatangkan sebelum dibungkus olahan tepung. Tujuannya agar bahan baku itu terasa nyaman untuk dimakan. Selain itu, tepung bagian atas pun digoreng dalam waktu tertentu. Tepung pembungkusnya dibuat semenarik mungkin dengan cara membuat ukiran atau lekukan yang menggugah selera makan. Pembuatan bagian luar itulah yang membutuhkan waktu cukup lama.

Sebagai jajanan berat yang bercita rasa gurih, jalakote diburu banyak orang. Jajanan ini sering dijadikan pengganti makanan utama,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

baik di waktu sarapan atau makan siang, walaupun pada umumnya disajikan untuk jajanan di pagi dan siang hari. Sementara itu, makanan utamanya tetap nasi dan lauk-pauk yang disesuaikan dengan keadaan ekonomi keluarganya. Jalakote disajikan pada hidangan harian keluarga, pertemuan sosial, dan jamuan tamu. Berdasarkan hasil wawancara dan penyebaran kuesioner, setiap orang rata-rata akan mengonsumsi jalakote sebanyak tiga buah setiap hari. Jumlah rata-rata ini didapatkan dari jumlah pemerataan minimal konsumsi sebanyak dua buah dan maksimal lima buah per harinya. Artinya, jalakote menjadi jajanan yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Bugis (Hasil olahan data kuesioner kuliner pada 15–18 November 2018 di Makassar).

Jika dilihat dari bentuk olahan, bahan baku, cita rasa, dan cara pengolahan, jalakote yang dikenal oleh masyarakat Bugis itu memiliki kemiripan dengan kue pasta, lumpia, dan risoles pada masyarakat Jawa dan Sumatra. Walaupun di dalamnya ada variasi bahan baku, hampir semua jajanan yang sejenis itu pasti menawarkan rasa gurih. Perbedaan variasi bahan baku, misalnya, kentang diganti dengan telur dan taoge diganti dengan wortel dan kol. sepertinya menjadi bahan baku utama yang ada pada semua variasi jajanan tersebut.

Sohun adalah bahan semacam mi yang terbuat dari pati tepung. Bahan baku ini memiliki kandungan karbohidrat yang cukup besar dan bertekstur lembut. Sohun sering digunakan untuk bahan baku pelengkap bakso, soto, dan tumisan lainnya. Sohun sering disamakan dengan bihun dan misoa. Sohun alias *glass noodles* atau *mung bean noodles* pada awalnya terbuat dari pati kacang hijau. Namun, sekarang sohun bisa terbuat dari kentang, ubi, atau singkong. Salah satu ciri yang membedakannya dengan bihun dan misoa adalah teksturnya yang licin setelah dimasak. Oleh karena itu, sohun tidak perlu direbus, tetapi cukup direndam dalam air mendidih selama 5–10 menit saja, pastilah bahan baku ini akan melunak dan dapat digunakan sebagai bahan baku utama makanan.

Bihun, walaupun sama-sama transparan, lebih tipis dan tekstur setelah dimasak tidak selicin sohun. Bahan makanan ini terbuat dari

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tepung beras sehingga disebut juga *rice vermicelli*. Adapun misoa atau misua adalah mi halus dan tipis yang berasal dari tepung terigu. Mi ini berwarna putih dan selalu dijual dalam bentuk kering. Sebelum dimasak, misoa direndam sebentar di dalam air panas. Misoa bisa digoreng seperti halnya mi goreng atau dipakai sebagai campuran sup. Teksturnya yang lembut membuat misoa sering dipakai dalam resep makanan untuk balita, anak-anak, dan orang lanjut usia. Masakan yang memakai misoa adalah masakan Cina, Taiwan, Malaysia, Indonesia, Vietnam, Thailand, dan Filipina. Di Indonesia, misoa juga dibuat kue-kue goreng atau perkedel misoa.

Dalam banyak versi, sohun diklasifikasikan sebagai salah satu jenis mi. Mi sendiri merupakan salah satu jenis makanan yang paling populer di Asia, khususnya di Asia Timur dan Asia Tenggara (Sakila dkk., 2018). Menurut catatan sejarah, mi pertama kali dibuat di daratan Cina sekitar tahun 25–200 pada masa pemerintahan Dinasti Han. Pada 2005, ditemukan artefak mi tertua yang berumur 4.000 tahun di daratan Cina. Artefak ini ditemukan di dalam sebuah mangkuk terbalik disegel yang terkubur sedalam tiga meter. Penemuan ini menjadi bukti bahwa penduduk Cina adalah yang pertama membuat mi.

Dari Cina, mi berkembang dan menyebar ke Jepang, Korea, Taiwan, dan negara-negara di Asia Tenggara, bahkan meluas sampai ke benua Eropa. Menurut buku-buku sejarah, mi mulai dikenal di benua Eropa setelah Marco Polo berkunjung ke Cina dan membawa oleh-oleh mi. Namun, pada perkembangannya, mi di Eropa berubah menjadi pasta seperti yang dikenal saat ini. Pada awalnya, mi diproduksi secara manual, baru pada tahun 700-an sejarah mencatat terciptanya mesin pembuat mi berukuran kecil dengan alat mekanik. Evolusi pembuatan mi berkembang secara besar-besaran setelah T. Masaki pada 1854 berhasil membuat mesin pembuat mi mekanik yang dapat memproduksi mi secara massal (Amrullah, 2009). Sejak saat itu, mi mengalami banyak perkembangan, seperti di Cina mulai diproduksi mi instan yang dikenal dengan nama Chicken Ramen dan di Jepang muncul Saparo Ramen pada 1962.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dalam budaya Cina, mi adalah simbol kehidupan yang panjang. Oleh karena itu, mi secara tradisional sering disajikan pada acara ulang tahun dan saat Tahun Baru Cina sebagai lambang umur panjang. Versi kue ulang tahun Cina adalah mi ulang tahun. Di Jepang, mi dimasukkan ke dalam upacara minum teh Jepang dan membuat mi dianggap sebagai seni tersendiri. Bahkan, mi menjadi lebih penting di Jepang setelah Perang Dunia II, ketika negara itu kekurangan makanan dan hanya mi kering yang tersedia. Mi merupakan bahan pangan yang cukup potensial, selain harganya relatif murah dan praktis mengolahnya, mi juga mempunyai kandungan gizi cukup baik. Dalam 100 gr mi kering terkandung 338 kalori, 7,6 gr protein, 11,8 gr lemak, 50 gr karbohidrat, 1,7 mg mineral, dan 49 mg kalsium. Ditilik dari kandungan gizinya, mi rendah akan kalori sehingga cocok untuk orang yang sedang menjalani diet rendah kalori (Sutomo, 2016).

Secara umum, mi dapat digolongkan menjadi dua, yaitu mi kering dan mi basah—dikemas dalam kemasan polietilen atau dalam kemasan poliesteren yang dikenal juga sebagai stirofoam. Kategori pertama adalah mi basah, yakni mi yang belum dimasak, kandungan airnya cukup tinggi dan cepat basi, serta hanya tahan satu hari. Kategori kedua adalah mi kering, seperti ramen, soba, sohun, dan beragam mi instan yang banyak dijumpai di pasaran. Dilihat dari bahan dasarnya, mi dapat dibuat dari berbagai macam tepung, seperti tepung terigu, tepung *tang mien*, tepung beras, tepung kanji, dan tepung kacang hijau. Dari berbagai jenis tepung itu, mi dari tepung terigu paling banyak digunakan, khususnya untuk membuat mi instan (Hardinsyah & Amalia, 2007).

Komposisi bahannya adalah tepung terigu, air, telur, garam dapur, dan air abu atau air *khi* untuk pengenyal. Pembuatan mi dilakukan secara bertahap, pertama adalah pencampuran bahan baku sampai berbentuk adonan. Berikutnya, adonan diuleni sampai terbentuk adonan yang kalis, licin, dan transparan. Setelah itu, adonan dibentuk atau dipotong sesuai dengan jenis mi yang dibuat. Berikut ini adalah beberapa jenis mi yang ada berdasarkan perkembangannya:

Buku ini tidak diperjualbelikan.

- La mian mi merupakan mi tertua yang pernah ditemukan dan menyerupai mi la mian modern di Cina. Secara harfiah, mi yang terbuat dari gandum menggunakan tangan ini berarti mi tarik. Caranya, adonan mi dipelintir dan ditarik sampai panjang yang dipotong tipis-tipis. Mi jenis ini digunakan dalam sup dan kentang goreng. *La mian mi* mirip dengan *mi lo mein* Kanton, tetapi jauh lebih tipis daripada kebanyakan *mi lo mein* yang disajikan di Amerika.
- Mi Ramen. Banyak yang bilang kalau Mi Ramen dibuat berdasarkan Mi La Mian. Itu karena dalam bahasa Cina, "Ramen" berarti "Lamian". Begitu juga sebaliknya, mi yang dipakai dalam Ramen disebut *chuka men* dalam bahasa Jepang atau "Mi Cina". Bentuk Chuka Men sangat tipis. Mi gandum ini juga digunakan untuk masakan Jepang, seperti Champon (daging goreng dengan *seafood*, sayuran, dan kaldu). Masakan populer di Korea, *yakisoba* atau mi goreng, pun mirip dengan *chow mein* di Cina. Fakta ini menunjukkan bahwa memang benar terjadi pertukaran budaya kuliner di Cina dan Asia Timur.
- Udon. Mi gandum tebal yang biasanya disajikan dengan sup kaldu hangat dan daun bawang ini dikenal dengan nama udon di Jepang. Udon kemungkinan berasal dari Cina dan dikenal dengan nama *cu mian*. Dikisahkan bahwa biksu Jepang pada tahun 800-an membawa *udon* dari Cina sekaligus membuktikan bahwa mi memang sudah membudaya pada kultur masyarakat Buddha di Jepang.
- Soba. Mi berbentuk tipis yang sangat populer di Jepang ini digunakan untuk membuat sup tradisional yang didinginkan dan dimakan dengan saus. Mi ini telah dikonsumsi selama berabad-abad dan menjadi makanan pokok di wilayah Tokyo selama periode Edo. Ketika kaya, wilayah ini mulai lebih memilih nasi putih yang rendah tiamin. Soba tidak hanya enak, tetapi juga merupakan sumber nutrisi yang diperlukan tubuh.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

- Mee Pok. Mi gandum kuning dan berbentuk datar yang berasal dari Cina ini dimakan dengan saus atau disajikan dalam sup jamur dengan daging cincang di atasnya. Sajian ini juga disebut *bak mee chor* di Singapura, Thailand, dan Malaysia. Secara tradisional, *mee pok* dibuat dengan cara dikeringkan dan dicampur dengan saus atau kaldu. *Yu wan mee* adalah makanan sejenis *mee pok*, tetapi dengan campuran ikan atau kue bola ikan.
- *He fen* dan *Mi pho*. Mi beras yang pipih ini dikenal juga sebagai *hor fun* atau *shahe fen* dan berasal dari Cina. Mi ini biasanya digoreng dengan daging sapi untuk membuat *chao fen* atau disajikan dalam sup. Akulturasi terjadi di Thailand di mana banyak makanan goreng berbasis makanan Cina menggunakan mi jenis ini. Begitu juga dengan Vietnam yang menggunakannya dalam membuat *pho*.
- Sohun. Sohun yang dikenal juga sebagai mi kacang hijau, mi kacang benang, atau bihun Cina ini, secara tradisional terbuat dari pati kacang hijau. Saat ini, sohun dapat dibuat dari ubi, kentang, atau singkong. Di seluruh Cina, sohun dimakan dengan kentang goreng atau dicampurkan dalam sup. Sohun juga menyebar ke Jepang, Korea, Vietnam, dan beberapa negara di Asia Selatan, di mana mereka menggunakannya dalam masakan goreng, lumpia, dan bahkan makanan penutup. Di wilayah Indonesia, selain untuk bahan baku utama lumpia, sohun juga sering digunakan untuk masakan yang berkuah atau lauk-pauk gorengan. Mi jenis ini dianggap lebih memiliki cita rasa yang relatif lebih kuat karena aspek daya serap bumbu atas bahan baku tersebut. Jalakote menjadi jajanan yang memanfaatkan perpaduan antara sohun dengan kentang sehingga makanan ini termasuk jajanan berat.
- Bihun. Mi tipis yang mirip sohun ini dibuat dari tepung beras, bukan kacang hijau atau pati kentang. Bihun dikonsumsi di seluruh Asia, tetapi populer di Singapura ketika mereka menggunakannya dalam membuat mi sate kacang (*satay been hoon*) atau digoreng

Buku ini tidak diperjualbelikan.

seperti *hokkien mee*. Bihun juga digunakan di Filipina dan dikenal dengan *pancit* yang digoreng dan dimakan pada hari ulang tahun.

- Idiyappam. Mi tipis yang terbuat dari beras atau gandum ini populer di India dan Sri Lanka. Mi ini seperti ramen atau nasi bihun dan disajikan bersama dengan kari dan acar.
- Dotori Guksu. Mi unik khas Korea yang terbuat dari biji pohon ek. Mengingat sejarah makanan berbasis biji dan mi Korea, kemungkinan mi ini telah dimakan selama beberapa milenium di Korea. Mi yang terbuat dari biji-bijian dan tepung ini, mirip *soba* dimakan dengan campuran kentang goreng, disajikan dengan saus, dan lebih banyak dimakan dalam keadaan dingin (Sukmasari, 2019).

Dalam uraian sejarah mi tersebut, para praktisi kuliner memang tidak membagi mi ke dalam asal negara. Namun, lebih pada bahan baku umum pembuatan mi yang dapat ditemukan di negara-negara Asia yang letaknya saling berdekatan. Sampai sekarang, mi dalam berbagai jenisnya masih menjadi elemen penting dalam kuliner Asia dan menjadi inspirasi buat masakan Asia (Sutomo, 2018). Dengan kreasinya sendiri, sohun kemudian digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai bahan baku berbagai jenis kulinernya, baik yang bersifat makanan besar, jajanan, atau bahkan ada yang mendampingkannya sebagai makanan manis penutup.

Di Pulau Bawean, Jawa Timur, yang berdekatan tradisinya dengan masyarakat Melayu di Singapura dan Malaysia sebagai akibat migrasi di masa-masa sebelumnya, sohun dimanfaatkan sebagai salah satu bahan utama kolak pisang atau kue telur. Sohun dimasak setelah pisang atau telur matang sehingga menjadi semacam bahan karbohidrat tambahan di kolak tersebut. Jenis makanan ini kemudian disajikan sebagai makanan penutup setelah makan utama atau sekadar disuguhkan sebagai makanan lepas setelah dan di antara makan siang atau makan sore. Pada awalnya, sohun hanya digunakan untuk kepentingan lauk makanan yang berkuah atau gorengan, tetapi rupanya juga dapat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

digunakan untuk berbagai kepentingan, termasuk jajanan (Ulyati, wawancara pada 17 November 2018 di Tanjung Ori, Bawean).

Kreasi semacam ini terlihat jelas pada jajanan jalakote di masyarakat Bugis, pastel, risoles, serta lumpia di masyarakat Jawa. Jalakote pada awalnya adalah jajanan rumahan, kemudian berkembang menjadi industri jajanan yang dijajakan hampir ke berbagai tempat. Warung-warung kecil di sepanjang jalan sampai gerai-gerai besar di bandara dan lainnya banyak yang menjual jalakote. Hotel berbintang di Kota Makassar dan sekitarnya juga menyuguhkan jalakote dalam menu sarapan paginya. Makanan ini disuguhkan bersama jajanan pasar lain yang rasaya manis. Jalakote seolah menjadi warna tersendiri dalam ragam kuliner masyarakat Bugis yang menawarkan cita rasa gurih, dan pedas jika menggunakan sambal cair yang disenangi banyak.

> "Dahulu, setiap keluarga Bugis, baik dalam keadaan ekonomi biasa atau cukup, pada setiap harinya selalu membuat jalakote. Jajanan ini disiapkan sebelum sang suami pergi ke sawah; kalaupun tidak, maka ia akan dibuat untuk bahan bawaan istri ke sawah bersamaan mengantarkan makan siang. Terlebih ketika ia merekrut banyak orang untuk kerjaan menanam atau memanen, maka jalakote merupakan makanan penyelang setelah makan siang. Hampir semua petani di desa dahulu memanfaatkan jalakote sebagai jajanan utama dalam menu makanan saat bekerja. Selain gurih, jalakote disebut sebagai jajanan yang cukup mengenyangkan. Jajanan ini memang sedikit mahal karena harga minyak, sohun, dan kentangnya, tetapi makanan ini telah membuat para penggarap dan buruh bisa bersemangat bekerja." (Ibu Ranita, wawancara pada 10 Februari 2018 di Sidrap).

Berdasarkan wawancara tersebut, jalakote pada awalnya adalah makanan keseharian para petani. Jika ditilik dari bahan baku yang memadukan antara sohun dan kentang, jalakote kemungkinan besar adalah jajanan olahan dari wilayah pertanian yang cukup subur di masa lalu. Bahan baku sohun yang berasal dari pati tepung singkong atau kentang merupakan dua tumbuhan yang pada umumnya hidup di wilayah lahan pertanian basah. Wilayah-wilayah seperti ini memang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

merupakan wilayah beriklim dingin, di mana jajanan atau makanan hangat merupakan bagian penting dari kehidupannya. Jalakote sendiri mungkin merupakan jenis jajanan impor yang diberikan nama baru berdasarkan karakter bahasa dan kebudayaan Bugis pada umumnya.

Kandungan sohun pada jalakote memperkuat dugaan bahwa jajanan berat ini bisa jadi berasal dari wilayah lain, misalnya wilayah Asia Jauh seperti Cina dan Indocina. Sohun, sebagaimana disebutkan, merupakan pecahan atau salah satu jenis mi yang dikembangkan oleh masyarakat Cina, Jepang, dan Korea. Jika jalakote berbahan utama sohun sebagai bagian dari mi, jajanan ini akan sangat dekat hubungannya dengan negeri Cina. Proses silang budaya berbagai etnik di masa lalu telah membuat ragam makanan saling diberikan sentuhan karakter kebudayaan kelompok-kelompok etniknya dan membentuk karakter kebudayaan baru yang sering kali berbeda dengan jenis makanan sebelumnya atau yang dibawa penduduk asli pembuat awalnya.

Kesimpulan itu didapat setelah kita membandingkan jalakote dengan tiga jenis jajanan lainnya, yaitu pastel, risoles, dan lumpia. Ketiga makanan tersebut memiliki kemiripan dan dianggap sebagai bagian dari ragam kuliner perpaduan berbagai corak kebudayaan antaretnik. Kota Semarang sendiri disebut sebagai Kota Lumpia, di mana unsur kebudayaan Cina sangat lekat dalam perkembangan wilayah kotanya. Demikian juga dengan pastel yang merupakan jajanan yang pada awalnya bertumbuh kembang dari wilayah perkotaan lama (Jakarta, Medan, dan Surabaya) yang memiliki kedekatan dengan sejarah etnik Cina di masa sebelumnya.

Karakter kebudayaan kuliner Cina sepertinya memberikan pengaruh besar terhadap ragam kuliner Nusantara. Demikian juga wilayah Makassar dan Sulawesi Selatan pada umumnya, tidak terhindar dari kehadiran dan pengaruh kebudayaan orang Cina. Sombu Opu, Penghiburan, Kemesraan, dan Veteran merupakan wilayah-wilayah permukiman lama orang Cina. Kehadiran mereka telah berlintas generasi lamanya. Selain mereka berprofesi sebagai pedagang, seperti pedagang emas, kain, material bangunan, dan kelontong, banyak di antara mereka yang masih membuka gerai-gerai

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2019)

Gambar 3.6 Tradisi Pelibatan Tetangga dalam Usaha Kuliner Masyarakat Bugis

roti dan kue lainnya. Sebagian di antara mereka masih menggunakan model ekonomi industri rumahan (*home industry*), tetapi sebagian yang lain telah menggunakan pola industri besar dengan melibatkan tenaga kerja dari masyarakat sekitar (Gambar 3.6).

Keterlibatan masyarakat Makassar, khususnya kelompok muslim, dalam industri makanan itu menjadi jaminan dalam pengelolaan usahanya. Jaminan kehalalan roti dan jajanan lainnya menjadi sangat penting diberikan karena masyarakat Kota Makassar cukup fanatik dalam penghayatan keberagamaannya. Jika para pengusaha kuliner menafikan atau menganggap persoalan halal dan haram pada produksinya, kuliner yang dihasilkannya tidak akan laku di pasaran luas. Pasar produksi kulinernya hanya akan sebatas pada kelompok-kelompok sosial tertentu saja.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dalam banyak kasus, warung-warung makan terkenal di Kota Makassar (seperti ikan bakar, coto, konro, sop, dan gerai jajanan) merupakan milik orang Cina. Mereka melibatkan masyarakat Bugis sebagai garda paling depan dalam proses pengolahan dan penyajiannya sehingga ada jaminan kehalalan. Para pemiliknya hampir tidak terlibat dalam pengelolaan masakan sehingga masakan sepenuhnya dilakukan oleh orang-orang Bugis dari Kota Makassar dan wilayah sekitarnya. Demikian juga dengan gerai jajanan, khususnya jalakote, yang tersebar di Kota Makasar. Seluruh proses pembuatan dan pengolahannya dilakukan oleh perempuan atau laki-laki Bugis. Mereka memotong bahan baku dan memasaknya, kemudian mengemasnya dalam sebuah gulungan tepung yang akan digoreng. Setelah jalakote siap, jajanan itu disajikan dalam gerainya ataupun didistribusikan ke gerai lainnya, termasuk ke hotel dan gerai di bandara.

Jalakote telah menjadi salah satu industri kuliner yang cukup besar pasarnya. Hal ini membuktikan bahwa jalakote telah naik pamor, dari jajanan berat khas kampung yang disediakan para petani dan buruh tani pada saat bekerja berat di sawah, menjadi jajanan ringan yang dikonsumsi oleh kelompok bukan pekerja berat yang berada di kota dan pusat keramaian lainnya. Beberapa modifikasi memang dilakukan agar jalakote itu tidak lagi menjadi jajanan berat. Kandungan sohun dan kentang lebih banyak dikurangi, dan digantikan dengan unsur lain semacam telur dan wortel.

Hasil wawancara spontan dengan seorang pramusaji di salah satu gerai jalakote di bandara Sultan Hasanuddin menyebutkan bahwa gerai tersebut menjual setidaknya tiga ratus buah jalakote untuk para penumpang asal atau transit di bandara Sultan Hasanuddin setiap hari yang dijual satuan seharga Rp7.000. Artinya, dalam satu hari, satu gerai Jalakote mendapatkan omset penjualan Rp2.100.000. Gerai atau warung yang menjual jalakote di sekitar bandara Sultan Hasanuddin sendiri berjumlah enam gerai dengan omset beragam. Setiap gerai pada umumnya mendapatkan omset harian sekitar Rp1.500.000.

Omset harian gerai jajanan di bandara tersebut belum ditambah dengan gerai-gerai jajanan di berbagai mal, jalan utama, dan gerai

Buku ini tidak diperjualbelikan.

khusus yang dibuka di wilayah perumahan. Warung-warung kecil juga menjajakan jalakote di pasar, jalanan kampung, dan berbagai tempat lain. Harga jalakote nongerai umumnya Rp1.500 sampai Rp2.000. Harga itu jauh berbeda dengan harga di gerai jajanan terkenal yang rata-rata Rp5.000. Pihak hotel sering kali memesan jalakote dari berbagai gerai jajanan terkenal di Kota Makassar. Jalakote akhirnya telah melompati fungsi awalnya, dari jajanan berat orang kampung ke jajanan ringan dan mewah orang kota.

E. SAYURAN SEBAGAI ORIENTASI UTAMA KULINER TRADISIONAL

Selain tiga makanan yang tersebut, masih banyak makanan khas Indonesia yang berbahan baku utama kangkung dan sayuran lainnya. Sebut saja lotek dan gado-gado dengan ragam versinya, seperti karedok, pecel, dan tahu tek. Kekuatan sambal dengan ragam bahan resepnya menjadi hal utama dari rasa nikmat dan lezatnya makanan tersebut. Ragam kuliner ini pada umumnya menjadi menu utama dari nasi, lontong, kupat, dan segala sesuatu yang menjadi makanan utamanya. Tanpa lauk tambahan apa pun lagi, ragam kuliner berbahan baku sayuran tersebut tetap terasa nikmat.

Sayuran menjadi bagian tidak terpisahkan dalam tradisi kuliner tradisional khas Indonesia. Orientasi ke dunia agraris rupanya ikut memberikan pengaruh besar dalam proses penciptaan dan pengelolaan makanan yang berasal dari berbagai kelompok masyarakatnya (Gambar 3.7). Suku Sasak yang memiliki falsafah sebagai penjaga gunung dan pemegang teguh dunia pertanian—tecermin dalam ajaran Islam *watu telu*—pun mempraktikkan falsafah itu dalam pengelolaan bahan baku makanan. Dapat dikatakan bahwa 90% makanan harian suku Sasak berbahan baku sayuran yang didapat dari hasil pertanian di lingkungan sekitar, misalnya *plecing*, beberuk, urap, sayur bening, dan sayur dadap.

Seandainya pun ada makanan lain, seperti yang terbuat dari daging-dagingan dan sumber hewani lainnya, bahan bakunya pun berasal dari lingkungan sekitar, contohnya ayam Taliwang. Makanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 3.7 Mengurai Perjalanan Kuliner "Kampungan" ke Konsumsi Massal

ini bukan makanan harian bagi kebanyakan orang Sasak atau Lombok, melainkan menjadi menu khusus yang disajikan pada peristiwa-peristiwa khusus, misalnya tasyakuran, walimah, dan penyambutan tamu besar. Ayam Taliwang adalah menu makanan yang berasal dari unsur hewani daging ayam kampung yang diolah dengan campuran sambal yang tepat. Bagi sebagian besar masyarakat Lombok yang tidak berada pada tingkat ekonomi cukup mampu, ayam Taliwang adalah suatu menu yang sangat mewah. Bagi mereka, ayam yang dipeliharanya lebih baik dijual untuk memenuhi kebutuhan penting lainnya ketimbang untuk menikmatkan selera makan mereka (Ibu Arik, wawancara pada 28 April 2018 di Tetebatu, Lombok Timur). Hasil penjualan ayam dapat digunakan untuk membeli beras ketika mereka tidak memiliki sawah yang cukup luas atau bahkan ketika mereka tidak memiliki sawah sama sekali.

Untuk memenuhi unsur lemak hewaninya, mereka memanfaatkan keong dari sawah atau sekitar aliran sungai untuk menjadi menu harian yang cukup nikmat dikonsumsi. Keong emas—yang oleh sebagian

Buku ini tidak diperjualbelikan.

masyarakat Indonesia dianggap beracun—akan mereka olah sebagai pengganti ayam Taliwang. Keong emas beracun yang pada awalnya dicari di pematang sawah dibiarkan terlebih dahulu terkena air tawar dari aliran bak mandi atau sekitar cuci piring. Keong-keong tersebut harus diletakkan dengan wadah berlubang dan dibiarkan berada di sana selama beberapa hari. Hal ini merupakan cara sederhana mereka untuk menghilangkan racun pada keong emas.

Setelah beberapa hari, isi daging keong satu per satu dilepaskan dari cangkang. Setelah itu, dagingnya dicuci dengan air kapur atau air sirih. Tujuannya untuk menghilangkan kembali racun yang tersisa pada daging keongnya. Ada juga yang merendamnya untuk beberapa waktu. Setelah semua bumbu siap, daging ditumis dengan sambal sesuai selera. Ada juga yang sekadar digoreng dengan bumbu garam sehingga berasa seperti daging ayam atau sapi pada umumnya. Perbedaannya, daging keong ini lebih kenyal dibandingkan dengan jenis daging lainnya.

Selain keong sebagai sumber hewani, masyarakat Lombok juga memanfaatkan daging belut sawah atau ikan air tawar yang berada di sungai sekitar mereka. Di sela-sela kegiatan mengairi atau menyiangi sawah, para petani di Desa Kembang Kuning, Sikur, Masbagik, dan Tetebatu meluangkan waktunya untuk berburu belut. Mereka mencari belut di pematang sawah, aliran irigasi, atau tempat berlumpur lainnya, baik di sekitar sawah ataupun sekitar aliran sungai. Belut menjadi unsur hewani dalam tradisi kuliner mereka sehingga muncullah ragam kuliner berbahan baku belut. *Plecing* belut, beberuk belut, dan belut angisan menjadi petunjuk bahwa mereka memanfaatkan sumber daya yang ada di sekitarnya untuk kepentingan bahan baku kuliner.

Orientasi dunia pertanian memberikan sumbangan besar bagi keberlangsungan tradisi kuliner orang Sasak di Lombok. Ada pandangan bahwa apa pun makanan yang berasal dari luar atau dibuat sesorang dengan mengorbankan sesuatu yang berasal dari sumber daya yang dirawatnya akan diklasifikasikan sebagai makanan mewah atau *mangan tiang sugih*. Kategori ini cukup menarik karena terkait dengan pandangan mereka bahwa makan yang baik, adalah makanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang seadanya di sekitarnya. Pandangan ini menuntut ragam kuliner yang ada di masyarakat Lombok sebagai makanan sederhana, populis, dan bahkan disebut-sebut sebagai makanan kampungan. Namun, pandangan seperti ini tidak lantas membuat mereka berhenti berkreasi dalam pengembangan menu makanannya. *Plecing* dan beberuk dengan berbagai variasi resep dan bahan baku merupakan bentuk kreativitas mereka. Bahan baku dari lingkungan sekitar, seperti kangkung, daun dadap berduri, daun turi, dan pakis, merupakan tumbuhan yang dianggap paling baik dan nikmat dalam membuat ragam kuliner tersebut.

Orang yang mengambil bahan baku lain, seperti sapi, ayam, ikan laut, cumi-cumi, dan udang, akan dianggap sebagai *tiang sugih* (orang kaya). Hal ini wajar dilakukan ketika mereka dikenal oleh masyarakat sekitar sebagai orang-orang kaya di desa yang memiliki banyak sawah, rumah, dan penghasilan tetap. Namun, jika hal ini dilakukan oleh mereka yang tidak berada pada penilaian atau indikator tersebut, orang tersebut dikategorikan sebagai *tiang juong* (orang boros, rakus, dan melampaui batas). Bagi masyarakat, *tiang juong* akan dijauhi untuk masuk dalam keluarga, baik sebagai pasangan pengantin maupun sebagai ikatan persaudaraan keluarga dalam (indogami). Masyarakat melihat bahwa orang seperti ini hanya akan membawa keburukan bagi keluarga besarnya ataupun keluarga barunya. Ia hanya akan mementingkan perut dibandingkan kerja yang menjadi kewajibannya.

Pandangan dunia (*worldview*) orang Sasak berkorelasi dengan ragam kulinernya. Artinya, tradisi kuliner itu bukan semata sebagai daya, cipta, dan kreasi kebudayaan sekelompok orang di masyarakat dalam mencipta makanan. Namun, tradisi kuliner merupakan bentuk eksternalisasi pandangan dunia kelompok masyarakat. Di dalamnya ada nilai-nilai sosial, norma-norma budaya, dan komitmen tentang struktur dan sistem sosial yang tidak boleh dilewati. Mereka yang melewati batas-batas tersebut akan diberikan sanksi sosial yang cukup kuat.

Sebagaimana diketahui, masyarakat suku Sasak, seperti halnya suku Bugis di Sulawesi, memiliki stratifikasi sosial yang cukup ketat.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ada pemisahan jelas di antara kelompok-kelompok sosialnya. Di masyarakat Sasak, setidaknya dikenal empat golongan utama, yaitu (1) kelompok bangsawan (biasa disebut Lalu dan Baiq); (2) kelompok cerdik cendekiawan (biasa disebut Tuan Guru); (3) kelompok orang kaya seperti pemilik banyak sawah dan banyak ternak (sapi, kerbau, dan kambing) disebut sebagai *tiang sugih*; dan (4) kelompok orang biasa (*tiang awam*), seperti petani biasa, penggarap sawah, dan orang-orang yang tidak memiliki banyak harta dan sawah.

Jika dirunut lebih mendalam, stratifikasi sosial seperti ini merupakan pengaruh kuat dari tradisi Hindu Bali yang selama berabad-abad lamanya menguasai wilayah Lombok, Sumba, Sumbawa, dan Nusa Tenggara Barat pada umumnya. Pada masa sebelumnya, permukiman orang Sasak dibagi dalam sistem lingkaran berdasarkan kekuasaan atau tingkat sosial tertentu. Kelompok bangsawan berada pada lingkar paling dalam atau inti lingkaran. Jarak inti lingkaran dengan lingkaran kedua sekitar 200–300 meter. Dahulu, lingkaran inti ini dihuni oleh orang-orang Bali yang memiliki sawah ratusan hektare di sekitar permukiman. Setelah itu, disusul kelompok cerdik cendekiawan atau para tokoh agama dan tokoh kampung (pemangku adat). Kelompok ini seolah menjadi penghubung antara kepentingan kelompok bangsawan dengan kelompok masyarakat pada umumnya. Lalu disusul oleh kelompok orang kaya, seperti para perangkat desa, orang yang kaya karena warisan, atau orang yang memiliki banyak sumber pendapatan. Namun, kekayaan dan kepemilikan sawah tersebut tidak sebesar sawah atau tingkat kekayaan kelompok bangsawan yang ada pada inti lingkarannya.

Setelah area permukiman orang kaya, barulah kelompok orang biasa berada di sekitar mereka. Mereka pada umumnya bekerja sebagai penggarap atau buruh dari sawah-sawah kelompok bangsawan, kelompok cerdik cendekia dan kelompok orang *sugih* itu. Pembagian ketenagakerjaannya akan disesuaikan dengan kedekatannya dengan para bangsawan yang ada pada lingkar tertinggi dari stratifikasi sosialnya. Relasi sosial yang dibangun oleh sistem kekuasaan ini tetap berujung pada kepentingan kelompok bangsawan. Kekayaan dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kepemilikan apa pun selalu berorientasi pada kehidupan kelompok bangsawan.

Sistem perkampungan lama sedikit demi sedikit berubah dengan pola perkampungan yang menggunakan pola tersebar. Hal ini terjadi ketika kekuasaan raja-raja Bali sudah memudar dan tidak lagi bercokol di wilayah NTB secara umum. Pada akhirnya, posisi kelompok bangsawan Bali tergantikan oleh kelompok bangsawan yang berasal dari kelompok masyarakat Sasak sendiri. Mereka dahulu adalah orang-orang yang menjadi pengurus atau penghubung kepentingan dari kekuasaan raja-raja Bali dengan kelompok-kelompok masyarakat yang berada di wilayahnya. Kelompok bangsawan ini juga ada yang berasal dari kelompok cerdik cendekiawan yang dianggap memiliki tingkat ekonomi lebih dari rata-rata. Kelompok bangsawan baru inilah yang kemudian diposisikan sebagai pengganti dari kekuasaan kelompok bangsawan Bali sebelumnya.

Dalam kesehariannya, kelompok-kelompok lama dan baru itu memiliki karakter dan perilakunya sendiri. Sesuai dengan pandangan Clifford Geertz (2014a) tentang perilaku santri, abangan, priayi, dan kelompok sosial di suku Sasak lama dan baru pun memiliki kecenderungan yang sama. Karena kedekatannya dengan penguasa Hindu Bali di masa sebelumnya, ada beberapa pengaruh budaya Bali di dalam praktik kehidupan kelompok bangsawan Sasak lama. Dalam hal makanan, ayam Taliwang juga disajikan sebagai menu hariannya.

Sementara itu, kelompok cerdik cendekia karena ajaran agamanya berbeda, praktik harian mereka pun disesuaikan dengan ajaran-ajaran Islam yang diterimanya. Para Tuan Guru dengan segala kemampuan dan jaringan keulamaannya sering mengadakan pengajaran dan pendidikan ke berbagai wilayah, baik dengan melalui pertemuan majelis maupun dengan tatap muka secara personal. Dalam tradisi kulinernya, kelompok Tuan Guru hampir sama dengan sebagian masyarakat umum. Hal itu pun tergantung pada tingkat ekonomi yang dimiliki keluarganya. Jika Tuan Guru ini cukup mampu secara ekonomi, keluarganya akan menghidangkan makanan setingkat ayam Taliwang.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dalam keadaan biasa, keluarga Tuan Guru hanya akan menghidangkan makanan yang sifatnya umum, tetapi keluarga tersebut lebih berpeluang mendapatkan makanan yang lebih baik, seperti ayam Taliwang dan sate Rembiga. Hal ini terkait dengan keikutsertaan dan kepemimpinan mereka pada setiap ritual keagamaan yang diadakan oleh masyarakat. Pada umumnya, masyarakat akan berusaha menyajikan dan memberi makanan terbaik bagi Tuan Gurunya. Usaha tersebut dilatarbelakangi oleh pandangan dunia tentang penghargaan atau penghormatan terhadap sosok yang membantu kehidupan dunia dan akhiratnya. Sosok itu adalah para tuan guru yang memiliki ilmu agama yang lebih baik dibandingkan lainnya. Penghormatan itu berimbas pada kehidupan anggota masyarakat yang menyelenggarakan ritual itu. Makanan menjadi semacam perantara atau penghubung sirkulasi relasi sosial untuk mendapatkan nasib yang lebih baik.

Dengan demikian, makanan seolah menjadi pembuka tabir antara restu dan kepentingan dari para anggota masyarakat. Prinsip seperti itu pun sama saat makanan dihidangkan pada jamuan makan untuk para tamu yang dianggap memiliki akses terhadap kepentingan tuan rumahnya. Para tamu yang diposisikan atau dianalogikan sebagai pemantik relasi atau kekuasaan itu perlu dipuaskan dengan hidangan sehingga ia memenuhi kepentingannya. Secara politis, makanan adalah aspek kuasa, pengganti dari kata-kata. Jika Anderson (2008) mengartikan kata yang dituangkan dalam bentuk tulisan dan kemudian digunakan untuk kepentingan mengikat nasionalisme, ia lupa bahwa makanan juga menjadi kuasa yang sangat berperan dalam membangun relasi sosial dan kepentingan bangsa.

DAFTAR PUSTAKA

Ahimsah, H. S. (1988). Minawang: *Hubungan patron-klien di Sulawesi Selatan*. Gadjah Mada University Press.

Amrullah, A. (2009, 24 April). *Sejarah mie instan*. Diakses pada 24 Februari 2018 dari http://ulax.wordpress.com/2009/04/24/sejarah-mie-instan/

Anderson, B. (2008). *Komunitas-komunitas terbayang*. INSIST Press.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Geertz, C. (2014a). *Agama Jawa abangan santri priyayi dalam kebudayaan Jawa* (A. Mahasin & B. Rasuanto, penerj.). Komunitas Bambu.

Geertz, C. (2014b). *Tafsir kebudayaan* (F. B. Hardiman, penerj.). Kanisius.

Hardinsyah, & Amalia, L. (2007). Perkembangan konsumsi terigu dan pangan olahannya di Indonesia 1993–2005. *Jurnal Gizi dan Pangan*, *2*(2). https://doi.org/10.25182/jgp.2007.2.1.8-15

IndonesiaKaya. (2019, 18 Maret). *Rujak Kangkung* [Video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=Je-GXYMdv-A

Lolita, L. (2019, 18 Maret). 14 Resep sayur tumis sederhana, enak dan bikin nagih. *Briliofood.* https://m.briliofood.net/resep/15-resep-sayur-tumis-sederhana-enak-dan-bikin-nagih-200818l.html

Mauss, M. (1992). *Pemberian: Bentuk dan fungsi pertukaran di masyarakat kuno* (P. Suparlan, penerj.). Yayasan Obor Indonesia.

Pinterest. (2019, 18 Maret). id.pinterest.com

Polama, M. M. (2007). *Sosiologi kontemporer*. PT. Raja Grafindo Persada.

Ritzer, G., & Goodman, D. J. (2007). *Teori sosiologi modern*. Kencana.

Sakila, N., Ramadhani, D. A., & Suryanti, A. (2018). Pertumbuhan dan struktur umur kerang kepah (Meretrix meretrix) di Kampung Nipah Desa Sei Nagalawan Kecamatan Perbaungan Kabupaten Serdang Bedagai. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, *4*(2), 316–323.

Spradley, J. P. (1979). *The ethnographic interview*. Harcourt Brace Jovanovich College Publisher.

Sukmasari, E. (2019, 28 November). Bagaimana mie menjadi makanan rakyat di Benua Asia?. *Cultura.id.* https://cultura.id/bagaimana-mie-menjadi-makanan-rakyat-di-benua-asia

Sutomo, B. (2018, 16 November). Kuliner Tradisional Nusantara: Cita Rasa Penuh Rasa (Edisi Khusus Kuliner Nusantara). *Tempo.* www.tempo.com.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

4

PENDUDUK, LINGKUNGAN SEKITAR, DAN PENGARUHNYA TERHADAP KULINER TRADISIONAL INDONESIA

M. Alie Humaedi

Sri Sunarti Purwaningsih

A. CIPRATAN KESEMESTAAN DALAM KULINER

Keragaman makanan tradisional Indonesia tidak dapat diragukan lagi. Data Ensiklopedi Kuliner menunjukkan ada 15.700 data makanan, yang terbagi ke dalam delapan variasi makanan. Jumlah tersebut mungkin saja bertambah, yaitu dalam rentang jumlah antara 1.000 sampai 2.000 data lagi. Jumlah yang belum terinput dapat saja berasal dari kawasan wilayah Indonesia tengah dan timur, serta sebagian wilayah dan pulau kecil dan terpencil di bagian barat Indonesia. Ketidakkenalan atas entitas dan karakter penduduk di sana membuat keterbatasan atas pengetahuan kekayaan kulinernya. Keadaan ini tentu didasarkan juga pada keterbatasan pengetahuan dan akses informasi para peneliti, relawan, dan partisipan dalam mendata dan menginput data keragaman kuliner yang ada. Jika dilihat dari ketersebaran komunitas relawan, sebenarnya sangat memungkinkan bahwa keragaman data dari seluruh Indonesia dapat terdata.

Namun, karena jumlah wilayah Indonesia begitu luas, tersebar dan terdiri atas berbagai kelompok etnik, maka dimungkinkan ada

Buku ini tidak diperjualbelikan.

beberapa jenis kuliner dari setiap wilayah itu yang belum terdata. Jadi, asumsi bahwa jumlah makanan tradisional Indonesia itu antara 12.000 sampai 17.000 jenis adalah sebuah asumsi yang mendekati kebenarannya. Lebih dari jumlah itu, tingkat keterulangan pun semakin tinggi. Secara umum, para responden yang berasal dari keterwakilan berbagai daerah di Indonesia menyatakan persetujuannya bahwa makanan tradisional Indonesia memang sangat beragam. Perhatikan Tabel 4.1 mengenai persepsi masyarakat tentang keragaman kuliner tradisional .

Tabel 4.1 Persepsi tentang Keragaman Kuliner Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Satuan	Persen Kumulatif
Benar	Sangat tidak setuju	4	1,5	2,1	2,1
	Tidak setuju	1	0,4	0,5	2,6
	Setuju	56	21,1	29,3	31,9
	Setuju sekali	130	48,9	68,1	63,4
Total		191	71,8	100,0	100,0
Tidak Valid	Sistem	75	28,2		
Total		266	100,0		

Pernyataan persetujuan, baik setuju (29,3%) maupun setuju sekali (68,1%), menunjukkan pengakuan dari komunitas bahwa makanan Indonesia sangat beragam. Walaupun masyarakat tidak banyak mengenal makanan dari daerah lain, mereka sesungguhnya mengakui bahwa keragaman makanan di wilayahnya juga dapat menjadi potret keragaman dari wilayah lainnya. Keragaman makanan ini dihadapkan dengan keragaman etnik, bahasa, dan ketersebaran wilayah Indonesia yang begitu luas. Perbandingan keragaman dalam banyak aspek dengan keragaman kuliner adalah sesuatu yang sangat logis dan faktual. Logikanya, makin sedikit komunitas etnik yang ada, varian makanan tradisionalnya pun makin sedikit. Sebaliknya, komunitas etnik yang besar dengan segala keragamannya tentu akan menghasilkan keragam-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 4.1 Kesemestaan dalam Kuliner Tradisional

an kuliner tradisionalnya yang besar. Kesemestaan atau keragaman lingkungan akan memberikan variasi makanan yang diciptakan komunitas penghuninya (Gambar 4.1).

Berdasarkan keragaman makanan tradisional tersebut, setidaknya ada tiga variasi makanan yang memiliki nilai dominan, yaitu lauk-pauk, jajanan, dan minuman. Setelah tiga varian itu, kemudian varian makanan utama, sambal, gorengan, dan lainnya. Tabel 4.2 merupakan peringkat jumlah dari semua varian makanan yang ada. Data tersebut berasal dari dari tabulasi dan deskripsi kuantitatif data yang terinput pada laman Ensiklopedi Kuliner.

Berdasarkan data pada Tabel 4.2, muncul pertanyaan mengapa tiga varian (lauk-pauk, jajanan, dan minuman) cukup dominan. Mengapa bukan makanan utama yang menjadi lebih dominan di masyarakat Indonesia? Jabaran data lauk-pauk, jajanan, dan minuman yang relatif tinggi dibandingkan makanan utama dan lainnya menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia memiliki kreativitas dalam

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.2 Peringkat Data Pembagian Makanan Tradisional

Jenis Makanan	Jumlah Makanan	Persentase (%)
Gorengan	912	5,81
Jajanan	5.231	33,32
Jamu	192	1,22
Kudapan	48	0,31
Lauk-pauk	4.742	30,20
Makanan utama	1.758	11,20
Minuman	926	5,90
Sambal	727	4,63
Sayur pendamping karbohidrat	1.164	7,41
	15.700	100,00

pengelolaan makanan yang mampu menjawab rasa kenyang (*mangan wareg*) dan rasa enak (*mangan enak*), sebagaimana terpapar pada Bab 3 buku ini. Jabaran data kuliner yang menunjukkan di dalamnya berbagai kreativitas pengelolaan makanan sesungguhnya didasarkan bukan hanya pada aspek pemenuhan kebutuhan makan, melainkan di dalamnya juga menyangkut aspek pewarisan pengetahuan dan keterampilan turun-temurun, karakter dan persebaran penduduk, pemanfaatan sumber daya lokal sebagai bahan baku utamanya, dan aspek lain yang berada di luar dari nilai substansi makanan itu sendiri.

Aspek demografi dan antropologi terkait makanan perlu disodorkan secara saksama untuk menelisik lebih jauh mengapa makanan tradisional mampu bertahan di tengah fenomena megatren *junk food* dan *fast food*. Sebagaimana diketahui, beberapa makanan tradisional tetap bertahan dan mengisi ceruk pasar potensial. Usahanya telah memantik peningkatan kesejahteraan pelakunya. Bebek Goreng H. Slamet yang dipelopori Almarhum H. Slamet di Kartasura, misalnya, telah memiliki seratus cabang dengan sistem *franchise* berharga tinggi. Setiap *franchise* saja harus membayar sebesar Rp100 juta. Jumlah ini belum ditambah keuntungan dari pasokan, distribusi, dan penjualan produknya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Demikian juga dengan Bakpia Pathok 25 yang mampu memproduksi ribuan kotak per hari untuk memenuhi kebutuhan oleh-oleh wisatawan. Di dalam proses produksinya, usaha ini melibatkan ratusan karyawan. Sekalipun terlihat sederhana, pengkang di Mempawah, Kalimantan Barat, mampu diproduksi ribuan jumlahnya dan mengantarkan pelaku usahanya pada tingkat kesejahteraan di atas rata-rata. Selain ketiganya, masih banyak sekali makanan tradisional yang berkembang pesat dari sekadar kebiasaan konsumsi di kampungnya saja. Makanan tradisional itu, seperti kue lapis dan roti unyil Bogor, bika ambon dan Bolu Meranti di Medan, bolu gulung di Manokwari dan Sorong, sate rembiga di Lombok, ayam Taliwang di Bali, sate klithik dan gudeg di Yogyakarta, dodol di Garut, pempek di Palembang, dan roti pisang di Lampung.

Memang diakui bahwa makanan yang diproduksi massal atau makanan oleh-oleh kebanyakan adalah jenis jajanan atau camilan. Dalam banyak kasus, sangat jarang makanan itu berupa makanan utama atau lauk-pauk. Hal ini tentu terhubung pada aspek kepraktisan dan daya tahan. Jajanan relatif mampu bertahan lama dibandingkan makanan utama. Jenis makanan utama dan lauk-pauk rata-rata adalah makanan basah yang tidak mampu bertahan lama dan sistem pengemasannya pun akan sulit dilakukan oleh para wisatawan. Makanan utama dan lauk-pauk yang nikmat tersebut hanya akan dinikmati secara nyaman dan nikmat ketika makan di tempat. Kesan merasakan makanan utama dan lauk-pauk yang dimakan di tempat akan sangat berbeda dengan ketika makanan itu dibawa pulang ke tempat asal para wisatawan.

Kesan tersebut memang subjektif, tetapi aspek ini memang sangat kuat dalam proses pemasaran sebuah makanan. Di dalamnya seolah ada kekuatan yang membuat makanan utama dan lauk-pauk akan terasa nikmat ketika dikonsumsi di tempat asalnya. Kepercayaan dan subjektivitas ini pun tidak hanya dipercayai oleh sedikit orang, tetapi menjadi pernyataan umum. Dalam cara pandang ini, apa pun makanannya (makanan utama, lauk-pauk, sambal, sayuran, dan minuman) tetap terikat pada latar geografis dan sentuhan rasa para pemilik

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kebudayaannya. Aspek demografis dan antropologi menjadi hal utama dalam penciptaan dan pemberian cita rasa makanan. Subjektivitas atas makanan yang dirasakan oleh penikmat adalah nama lain dari subjektivitas tentang kewilayahan dan semua aspek kemanusiaan yang mencakupinya.

B. PEMANFAATAN BAHAN BAKU LINGKUNGAN UNTUK MAKANAN

Lingkungan dan makanan adalah satu kesatuan yang saling menguatkan. Lingkungan memberi pasokan terhadap bahan baku yang dibutuhkan dalam mengelola makanan. Beragam makanan hadir seiring dengan karakteristik bahan baku yang tersedia di lingkungannya. Namun demikian, banyak makanan yang bahan bakunya bukan dari sistem lingkungannya, melainkan dari wilayah luar lingkungannya (Humaedi & Purwaningsih, 2019). Jika ditemukan fenomena seperti ini, aspek lingkungan hanyalah satu di antara aspek penting lainnya. Aspek penting lainnya adalah gejala hibriditas sebagai suatu fenomena antropologis, di mana kelompok manusia dan etnik saling bertemu, beradaptasi, dan saling bertukar budaya.

Fenomena kedirian (*self*) dalam berkebudayaan—termasuk dalam tradisi kuliner—kadangkala tampak, tetapi tidak jarang fenomena *liyan* (*other*) yang paling kentara muncul pada suatu kelompok tertentu. Dalam banyak kasus, konsepsi dan praktik kebudayaan diri menyatu dengan kebudayaan *liyan* sehingga tidak lagi ditemukan batas yang jelas antara kebudayaan berhakikat diri dengan kebudayaan berhakikat lain itu. Dengan demikian, pembentukan tradisi pengelolaan makanan tradisional akhirnya berujung pada dua aspek utama, yaitu pada persoalan demografi yang di dalamnya termasuk persoalan kependudukan, lingkungan, dan persebaran penduduk; serta persoalan antropologi yang di dalamnya sangat kental dengan nilai tradisi, praktik kebudayaan, cara pandang, perjumpaan kelompok etnik, dan semua aspek kebudayaan yang memberikan pengaruh besar bagi para pelaku kulinernya (Rahman, 2016). Hubungan antara

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.3 Pengaruh Sumber Daya Lingkungan Sekitar terhadap Keragaman Kuliner Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Satuan	Persen Kumulatif
Benar	Sangat tidak setuju	4	1,5	2,1	2,1
	Tidak setuju	3	1,1	1,5	3,6
	Setuju	84	31,6	43,3	46,9
	Setuju sekali	103	38,7	53,1	47,4
Total		194	72,9	100,0	100,0
Tidak Valid	Sistem	72	27,1		
Total		266	100,0		

makanan dan lingkungan tampak pada penggunaan bahan baku yang terlihat jelas pada Tabel 4.3.

Berdasarkan data pada Tabel 4.3, responden yang menyatakan persetujuan, baik setuju (43,3%) dan setuju sekali (53,1%), menunjukkan bahwa masyarakat mengakui bahwa keragaman itu disebabkan oleh kekayaan sumber daya yang dimiliki bangsa Indonesia. Kekayaan sumber daya itu terdiri atas karakter agraris beserta spesifikasinya, seperti perbukitan, pegunungan, persawahan, perkebunan, perladangan, pekarangan, hutan, lereng, kawasan pinggir sungai, dan karakter wilayah lainnya. Karakter lainnya adalah karakter daerah maritim yang mencakup di dalamnya wilayah pesisir, wilayah pulau, wilayah di atas lautan, wilayah terpencil, dan wilayah perbatasan. Semua wilayah tersebut memiliki karakter yang otentik dan akhirnya memberikan pengaruh besar terhadap keragaman dan cita rasa kuliner tradisionalnya.

C. ASPEK DEMOGRAFIS DAN PENGARUHNYA TERHADAP PRAKTIK KULINER

Aspek demografi terdiri atas kependudukan, lingkungan, migrasi, stratifikasi sosial, dan patologi sosial memberikan pengaruh besar terhadap tradisi pengelolaan makanan tradisional. Pengaruhnya bukan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

hanya pada aspek keragaman jenis makanan, melainkan juga terkait pada bahan baku dan cita rasa. Dalam aspek kependudukan, sejarah mencatat bagaimana laju jumlah penduduk yang tinggi harus diiringi ketersediaan pasokan makanan yang memadai. Keadaan ini menginspirasi lahirnya teori deret hitung dan deret ukur yang disampaikan Maltheus (Mardianto, 2018). Teorinya secara terang benderang memberikan pernyataan tentang relasi kuat antara aspek kependudukan dengan aspek ketersediaan makanan. Aspek kependudukan dianggap sebagai populasi, sementara aspek ketersediaan makanan adalah nama lain dari sistem ekonomi. Artinya, makanan itu disamakan dengan aspek terpenting ekonomi. Makanan sebagai kebutuhan dasar (*basic needs*) merupakan lansiran paling kokoh dari teori ekonomi tradisional dalam menilai pertumbuhan ekonomi, walaupun pada masa perkembangan berikutnya, teori ekonomi tidak semata melihat aspek pemenuhan kebutuhan makan sebagai peranti kesejahteraan.

Dalam aspek kependudukan, dengan laju pertambahan jumlah penduduk yang meningkat, penciptaan makanan tradisional sering terdengar. Pandangan ini sejalan dengan pendapat para responden dalam penelitian ini yang menyebutkan adanya pengaruh kuat antara pertambahan jumlah penduduk dengan penciptaan dan termasuk pilihannya terhadap makanan tradisional.

Data pada Tabel 4.4 menunjukkan bahwa para responden mengakui adanya hubungan kuat antara peningkatan jumlah penduduk dengan pengelolaan dan pemilihan makanan tradisional. Hubungan itu sebenarnya didasarkan pada strategi bertahan hidup setiap pribadi atau komunitas dalam mengeksplorasi dan mengeksploitasi bahan baku yang tersedia di lingkungannya. Ketika jumlah penduduk makin meningkat, kebutuhan bahan baku akan makin besar. Jika demikian, pangan pengganti dan pangan fungsional pun akan terus diusahakan semaksimal mungkin. Bahan baku seperti ini pada akhirnya akan menciptakan proses pengelolaan makanannya sendiri.

Pada dekade tahun 1980-an, ketika penduduk Indonesia mengalami peningkatan jumlah penduduk yang cukup signifikan dan negara dalam keadaan swasembada pangan, produk makanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.4 Pengaruh Peningkatan Penduduk dengan Pemilihan Makanan Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Benar	Ya, ada	160	60,2	60,8
	Tidak ada	48	18,0	18,3
	Tidak tahu	55	20,7	20,9
Total		263	98,9	100,0
Tidak Valid	Sistem	3	1,1	
Total		266	100,0	

tradisional yang berhubung dengan beras dan terigu sangat banyak ditemukan. Beras yang pada awalnya hanya dijadikan nasi sebagai kebutuhan makanan harian diubah bentuk menjadi tepung beras. Dari tepung beras inilah, beragam makanan tradisional pun lahir, misalnya putri ayu dan serabi. Sebagian lain yang masih tetap mempertahankan beras sebagai makanan pokok, tetapi terkendala ketersediaan beras di masing-masing keluarga yang terbatas, akhirnya memilih memanfaatkan beras dijadikan bubur.

Hal tersebut dilakukan dengan harapan jika beras diberi air yang banyak akan mencukupi kebutuhan makan seluruh anggota keluarga besar. Pilihan menjadikan beras sebagai bubur terlihat jelas di wilayah-wilayah berpenduduk padat, seperti Jawa Barat, DKI Jakarta, dan Sulawesi Utara. Analoginya, satu kilogram beras pada awalnya hanya dapat dikonsumsi enam orang untuk satu kali makan. Namun, ketika beras diubah bentuknya menjadi bubur, satu kilogram beras bisa dimanfaatkan untuk enam orang anggota keluarga untuk dua kali kesempatan makan. Dengan bubur, kebutuhan lauk-pauk pun sangat berkurang banyak. Ibu, sebagai aktor penting di rumah, akan berusaha membuat menu kuah dalam jumlah yang banyak. Dalam berbagai kebiasaan masyarakat, bubur hanya berkuah kecap atau air garam saja.

Dalam kaitan dengan jumlah penduduk yang kemudian menyebabkan kemiskinan dan keterbatasan ekonomi ataupun karena

Buku ini tidak diperjualbelikan.

adanya faktor eksternal lainnya, tradisi pengelolaan makanan untuk menyiasati keterbatasan banyak ditemukan. Selain bubur, pemanfaatan umbi-umbian untuk makanan pokok (makanan utama) dan sayur-sayuran sebagai lauk-pauk menjadi suatu yang sangat khas di masyarakat Indonesia. Di masyarakat Jawa, misalnya, kelahiran *gethuk, tiwul,* dan *orog-orog* terhubung dengan era kolonisasi yang membuat banyak penduduk pribumi sangat menderita. Pada masa penjajahan Jepang, anggota keluarga pribumi kebanyakan berjumlah besar, sementara lahan pencaharian sulit sekali dilakukan. Pada masa-masa itu, keberingasan kolonial Jepang dalam menjarah hasil bumi penduduk sangat terkenal. Padi dan komoditas lainnya yang memiliki harga jual tinggi dijarah. Penduduk pribumi dibiarkan kelaparan dan penuh penderitaan. Anak-anak pada masa itu banyak yang mengalami gizi buruk dan busung lapar.

Melihat gejala itu, banyak warga masyarakat di pedesaan Jawa memanfaatkan umbi-umbian sebagai bahan baku makanan utamanya, lahirlah makanan *gethuk, tiwul,* dan *orog-orog*. Tidak hanya umbi-umbian yang umum dikonsumsi, masyarakat juga memanfaatkan umbi-umbian beracun, bongkol pisang, bongkol kelapa, dan semua pohon yang dianggap dapat dimakan. Tujuannya hanya satu, yakni memenuhi kebutuhan makan agar mereka dapat bertahan hidup. Bahan baku yang tersedia di lingkungan kemudian mereka olah berdasarkan kemampuan dan pengetahuan yang ada. Tidak jarang, beberapa uji coba bahan baku makanan untuk konsumsi pun dilakukan, khususnya ketika penggunaan bahan baku untuk makanan tersebut belum pernah dikenal. Sebagai contoh, ares, sayuran dari bongkol bawah pohon pisang merupakan lauk-pauk sekaligus makanan utama yang lahir pada masa pendudukan Jepang. Pada awalnya, ares akan diujicobakan ke ternak, tetapi karena ternaknya sendiri dirampas oleh tentara kolonial, makanan ini pun langsung diujicobakan kepada diri pembuatnya. Ketika tanda keracunan akibat konsumsi ares muncul sekali atau dua kali dan pembuatnya masih dapat bertahan hidup, dapat disimpulkan bahwa ares dapat dimakan untuk memenuhi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kebutuhan pokok hariannya. Dalam versi lain, ares dapat dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan energi dan tubuh.

Beberapa komunitas lainnya, bahkan berperilaku lebih nekat lagi, yakni mengolah bahan-bahan baku yang dikenal sangat beracun untuk kepentingan penyediaan makanan utamanya. Mereka memanfaatkan umbi-umbian berduri dan tumbuhan liar, baik yang tertanam di tanah maupun yang merembet di batang pohonnya. Mereka mencari umbi-umbian tersebut di tengah hutan atau di lahan luas tidak bertuan. Setelah umbi diperoleh, mereka memanfaatkan kapur, abu, atau tumbuhan tertentu (*merang*) sebagai penetralisir dari racun yang ada. Mereka juga merendamnya selama beberapa hari, kemudian diolah sedemikian rupa agar racun yang membuat mulut terkunci dan gatal usus mengerut, atau buang air besar terus-menerus dapat bisa hilang.

Di Lombok, misalnya, untuk memenuhi kebutuhan pangan berupa makanan utama dan lauk-pauk di masa ekonomi sulit, masyarakat memanfaatkan daun dadap berduri. Secara umum, daun jenis seperti ini tentu tidak umum dimakan oleh manusia. Duri kecil-kecil yang menyelimuti daun tersebut diambil satu per satu seperti orang yang sedang mencabuti rambut di kepala. Setelah itu, daun yang dikenal sangat beracun, tetapi memiliki rasa mengenyangkan, diolah dengan menggunakan merang. Setelah beberapa jam direndam, daun tersebut dimanfaatkan untuk menjadi bahan *plecing*. Rasa pahit dan duri yang ada menjadi hilang. Daun dadap seolah menjadi kangkung atau bayam untuk *plecing*. Masyarakat menyebutnya dengan sebutan *plecing* dadap beracun (Ibu Aen, wawancara pada 10 September 2019).

Tidak hanya unsur nabati, masyarakat juga memanfaatkan keong emas beracun untuk memenuhi kebutuhan lauk-pauknya. Dengan jumlah anggota keluarga yang banyak, dan keadaan ekonomi yang sangat terbatas, para ibu di setiap pagi dan sore hari akan berangkat menelusuri sungai dan sawah para tetangganya. Tujuan mereka adalah mencari keong emas beracun untuk kebutuhan makan utama atau lauk-pauk kalau kebutuhan makanan utamanya sudah tersedia. Setelah puluhan atau ratusan ekor didapatinya, mereka menaruh kerang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ini di bawah aliran air. Setelah beberapa hari direndam, mereka pun memasukkan air kapur ke dalam rendaman tersebut. Setelah satu hari rendaman air kapur itu ada, baru dimasukkan kembali rendaman merang ke dalamnya. Tujuannya agar racun yang ada pada batok itu dapat terserap semua ke dalam jaringan merang. Setelah tiga hari proses pengelolaan atau perendaman itu dilakukan, keong emas itu pun dibuka satu per satu. Setelah dibuka, keong mas direndam kembali dengan merang agar daging keong yang ada tidak mengandung racun. Akhirnya, daging rendaman itulah yang akan dimasak oseng-oseng dan dikonsumsi bersama nasi atau menjadi menu utama jika tidak ada nasi. Pilihan ini tergantung pada keadaan ekonomi keluarganya.

Sejalan dengan fenomena di Jawa dan Nusa Tenggara Barat, pemenuhan kebutuhan pokok makanan juga terhubung pada aspek kependudukan lainnya, khususnya dalam persoalan ekonomi juga dialami oleh masyarakat Nusa Tenggara Timur. Dalam mengatasi keterbatasan yang ada, masyarakat berusaha memanfaatkan segala sumber daya alamnya untuk kepentingan bahan baku makanannya, baik makanan utama maupun lauk-pauknya. Sebagaimana diketahui, makanan utama umumnya berorientasi pada rasa kenyang sehingga penggunaan unsur-unsur karbohidrat dan protein sangat tinggi. Beras, umbi-umbian, dan kacang-kacangan merupakan tiga bahan baku yang paling tampak dalam makanan utama. Makanan utama sering kali bersifat ajek atau dianggap kontinu karena terkait dengan *food habit* secara turun-temurun.

Sebagai contoh, orang Alor, Kepa, dan Pantar di NTT menjadikan *katema* (makanan pokok yang berasal dari jagung) dikonsumsi untuk kebiasaan makan hariannya. *Katema* dimakan sebanyak dua atau tiga kali per harinya. Pembuatan *katema* relatif mudah karena pipilan jagung dimasak lama dan hanya dicampur garam, daun kemangi, daun merungga (kelor), atau diberikan kacang tanah atau kacang polong saja. *Katema* seperti inilah yang disebut sebagai makanan utama warga perdesaan di NTT sebelum mereka mengenal beras. Mereka akan memanfaatkan ikan karang bakar, gurita, atau belalang bakar sebagai lauk-pauk. Selain digunakan untuk membuat *katema,* masyarakat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

juga sering memanfaatkan jagung sebagai bahan utama atau nasi. Jagung yang tumbuh subur di antara bebatuan bukit kepulauan Alor kemudian digiling dengan *haller* dan dimasukkan ke dalam karung atau kaleng. Hasil gilingan inilah yang akan dimasak seperti beras dan dijadikan makanan harian. Lauk-pauk untuk nasi jagung dapat berupa sayur daun merungga, ikan bakar, atau belalang bakar.

Setelah masyarakat mampu membeli beras, *katema* dan nasi jagung menjadi semacam jajanan yang dikonsumsi masyarakat Alor di antara makanan utamanya. Mereka menanak beras sebagaimana masyarakat etnik lainnya atau mencampur beras dengan jagung sehingga menjadi nasi jagung. Tujuan pencampuran dua bahan baku utama itu sesungguhnya berada pada dua fungsi. Pertama, fungsi menjaga kebiasaan makan, di mana masyarakat NTT terbiasa dengan jagung. Jika mereka tidak memakan sesuatu yang berasal dari unsur jagung, mereka akan menganggapnya belum makan. Prinsip seperti ini sebenarnya hampir sama dengan orang Jawa yang beranggapan jika belum makan nasi (beras), mereka belum menganggapnya makan. Kedua, prinsip ekonomi yang terhubung dengan ikhtiar penghematan dan tata kelola keuangan. Fungsi ini terjadi karena sebagian besar masyarakat NTT berada pada posisi subsisten sehingga mereka menghindarkan diri sepenuhnya dari pemenuhan makan yang berbasiskan beras. Beras adalah makanan pesta atau biasa disebut makanan mewah, biaya untuk menikmatinya sangat besar, dan dapat menghabiskan alokasi dana untuk kebutuhan rumah tangga yang lain.

Mereka yang memiliki tingkat ekonomi rendah menjadikan beras hanya sebagai makanan utama selingan di antara *katema* sebagai makanan pokok, atau sebaliknya hanya menikmati beras pada waktu-waktu tertentu saja, khususnya saat ada pesta kampung atau upacara adat lainnya. Dalam pandangan masyarakat Alor, beras adalah barang mewah dan tidak semua orang dapat menikmatinya dalam sepanjang umurnya. Jadi, "haram hukumnya" orang Alor untuk bersombong diri karena pada umumnya mereka pun masih menikmati *katema* dalam kehidupan sehari-harinya. Hal ini dikuatkan dengan pepatah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

lama (*woum*) yang bermakna "Mengapa di luar kau sombong, padahal kembali ke rumah juga kau jumpa *katema*."

Mereka yang memiliki kemampuan ekonomi lebih, menganggap *katema* sebagai makanan kampung dan jarang sekali mereka menikmatinya. Anggapan tersebut menyiratkan bahwa mereka seolah kembali pada kemiskinan ketika mengonsumsi *katema*. Namun, ketika kelompok masyarakat ini tetap mampu mempertahankan diri dengan mengonsumsi beras, mereka akan mengganggap diri sebagai orang kaya, orang mampu, atau orang kota. Fenomena ini menunjukkan bahwa *katema* dan beras menjadi pembeda status sosial dan stratifikasi sosial di tengah masyarakat. Artinya, ada nilai eksistensi (*existence needs*) di tengah pemenuhan kebutuhan utamanya (*basic needs*). Dengan konsepsi seperti itu, *food habit* pun akan berubah. Dalam jangka panjang, makanan yang didasarkan pada bahan baku lokal akan ditinggalkan dan beralih kepada penggunaan bahan baku yang tidak dimiliki dari sumber daya lokalnya.

Keadaan serupa terjadi juga di wilayah Papua. Masyarakat pada awalnya mengonsumsi umbi-umbian yang ada di lingkungan sekitarnya dan berubah menjadi kebiasaan makan berbasiskan beras. Beras tidak lagi menjadi makanan pesta, tetapi makanan harian yang harus dihidangkan di dalam keluarga. Pengeluaran kebutuhan rumah tangga pun akhirnya terkonsentrasi pada pembelian beras dan lauk-pauk pendukungnya. Jika masyarakat memilih umbi-umbian sebagai makanan utamanya, tuntutan untuk lauk-pauk tidak begitu kuat. Pada umumnya, umbi-umbian ada yang manis dan ada pula yang terasa gurih jika dipadu dengan garam dan daun tumbuhan tertentu. Jika menggunakan beras, tuntutan pemenuhan lauk-pauk pun sangat besar. Beras tidaklah nyaman untuk dikonsumsi dalam bentuk nasi karena menuntut pelengkap, seperti rasa gurih, pedas, manis, dan asam.

Pemenuhan atas cita rasa yang melahirkan lauk-pauk pendamping unsur karbohidrat. Proses pelengkapan itu adalah bagian dari siklus kelahiran keragaman budaya kuliner di masyarakat Indonesia dan umat manusia pada umumnya. Mereka membutuhkan cita rasa yang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menguatkan kebutuhan makan utamanya sehingga makanan tersebut akan terasa nikmat. Sangat jarang makanan utama benar-benar dapat dinikmati tanpa adanya lauk-pauk. Hampir semua makanan utama membutuhkan lauk-pauk sebagai kelengkapannya. Keadaan inilah yang membuat inisiatif dan kreativitas pengelolaan lauk-pauk di masyarakat lebih besar dibandingkan pengelolaan makanan utamanya, terlebih pada komunitas etnik yang dalam kesejarahannya memiliki potensi besar bersilang budaya dengan komunitas sekitar ataupun komunitas lintas batas daerah dan negara.

Berbagai variasi lauk-pauk sebagai pendamping makanan utama pun akan dikenal pada setiap daerahnya. Keadaan ini didukung oleh kreativitas individu dan keluarga yang menciptakan variasi lauk-pauk berdasarkan kebutuhan setiap anggota keluarganya. Oleh karena itu, setiap menikmati makan utama, lauk-pauk yang tersedia dapat lebih dari satu jenis. Pada keluarga mampu atau memiliki status sosial tinggi, lauk-pauk bahkan lebih dari tiga jenis. Lauk-pauk dapat dikategorikan sebagai sayuran, lauk-pauk manis, dan lauk-pauk gurih dengan berbagai unsurnya (nabati atau hewani). Wajar jika kemudian jumlah data lauk-pauk akan lebih besar dibandingkan jumlah makanan utamanya.

Sebagaimana telah disebutkan, lauk-pauk jumlahnya yang lebih besar dibandingkan makanan utama. Kreativitas untuk mendampingi makanan utama merupakan dasar dari berkembangnya lauk-pauk di seluruh Indonesia. Penggunaan unsur nabati dan hewani dengan teknik pengelolaan memasak yang dikenal lama ataupun hasil modifikasi baru telah membuat keragaman kuliner ini makin tinggi. Artinya, dengan bahan baku yang sama, tetapi dengan teknik memasak yang berbeda, pastinya akan menghasilkan satu ragam kuliner yang berbeda pula. Sebagai contoh, pempek pada awalnya hanya direbus, tetapi kemudian ada yang digoreng (menjadi kerupuk), dan ada pula yang dipanggang (*konco-konco*). Semua memiliki rasa masing-masing.

Kasus jajanan menjadi lebih otentik lagi. Jika lauk-pauk adalah pendamping makanan utama, ada pertanyaan apakah bangsa Indonesia sejak lama telah mengenal "konsep jajanan atau kue" yang dimakan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

setelah makan atau di antara rentang waktu makan utamanya. Pertanyaan ini menjadi menarik ketika dihubungkan dengan keragaman jajanan yang luar biasa besar jumlahnya. Ada jajanan yang berasal dari umbi-umbian, beras, tepung, dan lainnya. Namun dari keragaman itu, jajanan yang ada sejak zaman dahulu sesungguhnya adalah jajanan yang terbuat dari beras dan umbi-umbian. Sementara itu, jajajan yang berasal dari tepung-tepungan, khususnya tepung terigu, adalah jajanan relatif baru. Kalaupun lama, berarti jajanan itu dikenalkan oleh kaum kolonial ke bangsa Indonesia melalui para juru masak atau pembantu rumah tangga pada keluarga besar bangsa Eropa (Anggraeni, 2019).

Tepung terigu adalah bahan baku yang dikenalkan oleh bangsa Eropa, kemudian berkembang terbatas di kalangan mereka saja. Masyarakat Indonesia baru mengenal tepung terigu secara luas setelah 1950-an ketika terjadi pengiriman besar-besaran bantuan pangan dari Badan Pangan Dunia (FAO). Salah satu varietas pangan yang dikirim adalah tepung terigu. Setelah tahun 1950-an itulah, kreativitas pengelolaan kuliner, khususnya jajanan, mulai berkembang pesat. Tepung terigu pun menjadi salah satu pilihan bahan baku utamanya (Rahman, 2016). Secara umum, bahan baku jajanan tradisional di Indonesia berdasarkan jawaban dari 266 responden ditunjukkan pada Tabel 4.5.

Berdasarkan Tabel 4.5, jajanan memiliki hubungan erat dengan aspek lingkungan awal, yaitu dari umbi-umbian (32,7%) dan beras (17,1%). Kedua angka ini menunjukkan makna bahwa lingkungan geografis kependudukan juga tetap memberikan porsi paling besar dibandingkan bahan baku gandum yang kurang memungkinkan untuk ditanam di wilayah Indonesia. Jumlah penggunaan tepung memang sangat besar (44,9%), tetapi jumlah itu adalah gabungan dari semua tepung yang dikenal di Indonesia. Tepung yang dimaksud dapat berupa tepung terigu (jenis ini menduduki porsi terbesar), tepung jagung, dan tepung sagu. Seandainya di dalamnya juga ada tepung beras, perpaduan lokal lebih kuat dibandingkan dengan tepung terigu yang berasal dari luar. Dalam konteks seperti ini, dapat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.5 Bahan Utama Dominan dalam Makanan Ringan (Jajanan)

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Umbi-umbian	86	32,3	32,7
	Beras (biji)	45	16,9	17,1
	Daging	4	1,5	1,5
	Buah-buahan	3	1,1	1,1
	Tepung	118	44,4	44,9
	Lainnya	7	2,6	2,7
Total		263	98,9	100,0
Tidak Valid	Sistem	3	1,1	
Total		266	100,0	

dipastikan bahwa keragaman kuliner Indonesia, khususnya jajanan, masih dominan menggunakan bahan baku lokal.

Kenyataan ini makin dikuatkan dengan penggunaan bumbu dan rempah dari lingkungan sekitar. Pada umumnya, bumbu dan rempah akan berasal dari sistem mata pencariannya sendiri ataupun masyarakat yang berada di wilayah sekitar. Sekalipun bukan termasuk mata pencarian utama, masyarakat akan mudah mengakses bumbu dan rempah itu dari lingkungan pekarangan, ladang, atau kebunnya. Di kota, semua bahan baku bumbu dan rempah bisa dibeli di pasar atau warung.

Hal paling menarik dari Tabel 4.6 adalah penggunaan santan kelapa sebagai varian utama bahan baku jajanan. Kelapa disebut-sebut sebagai bahan baku utama yang paling sering digunakan untuk jajanan, baik jajanan manis maupun gurih. Unsur santan yang membuat nikmat makanan dapat digunakan pada berbagai bahan dan mampu menciptakan padanan rasa yang tepat. Jika kelapa menjadi varian utama, wajar *livelihood system* di masyarakat perdesaan, seperti Mempawah, Wonogiri, Makassar, Lombok, dan Banyuasin, tidak bisa jauh-jauh dari pohon kelapa. Pohon ini akan berada di sepanjang pekarangan rumah ataupun kebun-kebun mereka. Kelapa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.6 Bumbu Dominan dalam Jajanan

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Santan	141	53,0	53,6
	Cabe	40	15,0	15,2
	Merica	11	4,1	4,2
	Lada	4	1,5	1,5
	Bawang	43	16,2	16,3
	Lainnya	24	9,0	9,1
Total		263	98,9	100,0
Tidak Valid	Sistem	3	1,1	
Total		266	100,0	

di masyarakat perdesaan menjadi bentuk *livelihood system* sendiri. Kelapa, oleh orang Indonesia bagian tengah seperti Sulawesi dan Nusa Tenggara, sering disebut sebagai pohon kehidupan. Kelapa membuat roda ekonomi tetap berjalan karena dari hasil penjualannya mereka dapat membeli beras dan dapat memberikan cita rasa pada makanan yang dibuat untuk anggota keluarga. Keberadaan bahan baku santan dan hubungannya dengan *livelihood system* dari banyak keluarga di Indonesia ini dapat tecermin dari cita rasa kuliner, khususnya jajanan yang tersebar di Indonesia. Perhatikan Tabel 4.7 tentang cita rasa dominan dalam jajanan.

Dua cita rasa yang paling dominan pada Tabel 4.7, yaitu manis (45,8%) dan gurih (38,6%). Dua cita rasa ini, menurut para ahli tata boga dunia, didasarkan pada perpaduan yang tepat antara gula dan garam. Untuk menciptakan rasa manis, garam harus ditambahkan dengan komposisi yang tepat. Demikian juga untuk menciptakan rasa gurih, perlu diberikan gula dalam komposisi yang tepat. Namun, cita rasa manis dan gurih yang berasal dari gula dan garam itu tidak akan terasa nikmat jika keduanya tidak didukung dengan sebuah unsur yang mampu menguatkan rasa manis atau gurihnya. Unsur penebalan rasa itu adalah unsur penggurih alami yang berasal dari sari kelapa.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.7 Rasa Terdominan dalam Jajanan

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Gurih	102	38,3	38,6
	Manis	121	45,5	45,8
	Pedas	23	8,6	8,7
	Asin	15	5,6	5,7
	Lainnya	3	1,1	1,1
Total		264	99,2	100.0
Tidak Valid	Sistem	2	0,8	
Total		266	100,0	

Jika diolah menjadi santan dan dimasukkan sebagai bagian penting dari makanan, sari kelapa ini akan menghadirkan rasa gurih yang sangat kuat.

Sebaliknya, jika santan itu dimasukkan ke peracikan bahan baku yang manis, rasa manis yang dikeluarkan dari jajanan tersebut akan sangat berbeda dengan rasa manis yang *an sich* menggunakan gula di dalamnya. Seandainya bukan santan, melainkan parutan kelapa, bentuk kelapa utuh, atau airnya, cita rasa makanan yang muncul bersamaan dengan kelapa akan sangat nikmat. Kelapa beserta bahan proses lanjutannya seolah menjadi bahan penguat dari kenikmatan cita rasa ini. Kehadiran kelapa di dalam makanan, baik makanan utama, lauk-pauk maupun jajanan dan minuman di Indonesia, memberikan gambaran jelas tentang hubungan kuat antara *livelihood system* masyarakat dengan makanan.

Kreativitas pengelolaan hasil mata pencarian penduduk yang berhubungan dengan makanan tradisional juga akan tampak dari teknik memasak yang ada. Pada umumnya, penggunaan santan untuk sebuah jajanan agar tetap nikmat sering menggunakan sistem penanakan, pengukusan, atau penggorengan. Penanakan atau pemasakan apa adanya adalah teknik paling sederhana dalam tradisi memasak, persis tingkatnya dengan teknik membakar. Dua teknik ini sama tuanya dalam tradisi memasak yang dilakukan manusia setelah mengenal api.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sementara itu, mengukus dan menggoreng adalah dua teknik pengelolaan makanan yang dianggap modern. Keduanya menuntut keterlibatan unsur lain, yaitu kukusan dan *haseupan* untuk mengukus, dan penggorengan beserta minyak kelapa untuk menggoreng. Dalam teknik mengukus, kata modern adalah perkembangan lebih lanjut teknik tradisionalnya karena mengukus sebenarnya telah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia. Kenyataan ini terbukti dari beragamnya alat beserta penamaan terkait teknik mengukus. Istilah dandang, kukusan, *haseupan, cubluk*, dan benda lainnya yang terbuat dari aluminium, kuningan, atau bambu menjadi bukti otentik bahwa tradisi mengukus untuk menghasilkan makanan yang nikmat telah dikenal lama dalam tradisi masyarakat Indonesia. Mengukus pada umumnya memiliki tujuan membuat makanan lebih menyatu dengan campuran tambahannya atau membuat makanan lebih tepat kematangannya. Mengukus adalah pengembangan lebih lanjut dari sistem pengasapan atau penguapan yang bersifat tertutup sehingga uap airnya mematangkan seluruh bagian di dalamnya.

Demikian juga dengan tradisi menggoreng. Tradisi ini sebenarnya telah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia. Sejak nenek moyang, tradisi menggoreng bahan makanan telah ada seiring pengenalan masyarakat terhadap elemen besi, baja, dan aluminium. Salah satu bahan utama menggoreng adalah minyak. Untuk keperluan itu, masyarakat Nusantara pun mengenal tradisi pembuatan minyak kelapa sebagai minyak goreng. Minyak ini telah lahir beberapa abad sebelumnya. Artinya, tradisi menggoreng adalah tradisi pascaprimitif dan pascatradisional. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan dan teknik memasak masyarakat Indonesia menunjukkan tingginya peradaban masyarakat Indonesia sebagai sebuah bangsa. Perhatikan Tabel 4.8

Persentase teknik memasak dengan cara mengukus paling besar dibandingkan dengan teknik lainnya. Kenyataan ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia memperhatikan beberapa hal. Pertama, dampak terhadap kesehatan. Teknik mengukus adalah sebuah teknik yang memiliki risiko paling minimal terhadap hadirnya penyakit. Dengan cara penguapan di dalam panci, unsur utama yang mema-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.8 Teknik Memasak Masyarakat Indonesia

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Menanak	20	7,5	7,5
	Menggoreng	112	42,1	42,3
	Mengukus	118	44,4	44,5
	Membakar	5	1,9	1,9
	Mentahan	1	0,4	0,4
	Lainnya	9	3,4	3,4
Total		265	99,6	100,0
Tidak Valid	Sistem	1	0,4	
Total		266	100,0	

tangkan adalah air. Sementara itu, rasa sepenuhnya tergantung pada penggunaan bahan baku yang digunakannya, misalnya beras, santan, gula merah, daun pisang, bambu, dan lainnya. Bahan-bahan ini tidak memiliki risiko tinggi terhadap kesehatan. Kedua, dampak ekonomi. Mengukus adalah teknik memasak yang dianggap murah, semurah menanak dan membakar. Mengukus memang menggunakan alat kukusan atau dandang, tetapi awet dan dapat digunakan berulang kali. Penggunaan air dalam pengukusan juga merupakan peranti penting pembiayaan paling murah. Ketiga, dampak substansi cita rasa. Dengan teknik mengukus, perubahan bahan baku yang ada tidak akan terlalu besar dan cita rasa yang dimunculkan pun akan semakin kuat dan merata. Prinsip uap air adalah memasuki setiap ruang yang ada. Mengukus berarti memasuki seluruh elemen bahan baku, tanpa mengubah substansi isi, dan mampu mendorong cita rasa yang ada semakin kuat. Oleh karena itu, makanan yang menggunakan teknik mengukus rata-rata memiliki rasa yang sangat kuat, tidak lembek, dan matang merata.

Sayangnya, teknik memasak dengan cara mengukus tidak membuat masakan atau jajanan tahan lama, biasanya hanya dua sampai tiga hari karena berisiko basi jika lebih dari itu. Oleh karena itu, makanan atau jajanan yang menggunakan teknik mengukus akan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

lebih enak dinikmati dengan cara makan di tempat. Kenyataan seperti ini pun terlihat jelas pada suguhan atau hidangan jajanan pada musim hari-hari raya, di mana para tamu akan berlama-lama berbincang di dalam rumah yang dikunjunginya. Di saat itu pula, makanan kukus tradisional yang manis dan gurih, seperti *nagasari*, *pais monyong*, dan *bugis*, menjadi suguhan para tamu. Dalam konteks ini, makanan hasil pengukusan sesungguhnya adalah tipe makanan untuk makan bersama keluarga, bukan makanan oleh-oleh atau untuk dibawa pulang.

Untuk menyiasati kebutuhan atas makanan yang mampu bertahan lama, orang tua kita dahulu mengajari teknik memasak dengan cara menggoreng. Sebelum teknik ini dikenal, teknik menyangrai—memanggang tanpa minyak—dilakukan. Teknik ini dikuatkan dengan temuan para arkeolog atas beberapa tembikar yang diduga memiliki hubungan erat dengan teknik memasak kacang-kacangan dan kerang yang ada. Teknik menyangrai dapat disebut teknik pemasakan pada zaman tembikar saat manusia telah mengenal api dan berbagai peralatan di dalamnya. Setelah pengenalan mereka dengan tembaga, teknik menggoreng pun mulai dikenal. Tradisi tembaga dalam sejarah arkeologis dikenalkan oleh peradaban lama, seperti Mesir, Yunani, dan Cina, kemudian masuk ke Nusantara melalui Indocina. Seiring itu, tradisi pembuatan minyak dari kelapa pun mulai dikenal. Proses pembuatan minyak sebenarnya mengikuti tradisi pembuatan minyak dari kulit binatang atau hasil pelapukan daging hewan. Minyak jenis ini biasanya digunakan untuk pembuatan minyak lampu untuk kapal, permukiman, dan bangunan istana di masa lalu.

Pembuatan minyak kelapa tradisional dari daging kelapa kering telah dikenal lama di masyarakat Nusantara. Kenyataan ini terlihat jelas pada tradisi masyarakat Melayu, Bugis, Jawa, Sunda, Aceh, dan berbagai kelompok etnik di wilayah Indonesia tengah dan timur. Dengan minyak kelapa inilah, teknik menggoreng masakan (makanan utama, lauk-pauk, dan jajanan) semakin berkembang. Mereka pun memanfaatkan makanan yang digoreng itu untuk bekal perjalanan merantau atau makanan untuk dimakan di tanah rantau. Dengan cara menggoreng, makanan yang ada dapat bertahan lama dan aman selama perjalanan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dalam konteks ini, berbagai pengelolaan makanan dan jajanan yang memiliki daya tahan lebih lama, biasanya didasarkan pada kebutuhan perbekalan untuk perantauan (migrasi). Tradisi perantauan sesungguhnya didasarkan pada konsep persebaran penduduk, dari satu wilayah ke wilayah lainnya. Persebaran ini ada yang bersifat alami dan ada pula yang didorong oleh berbagai faktor struktural, misalnya pemerataan penduduk, pertumbuhan ekonomi di berbagai kawasan, dan pembangunan infrastruktur di tempat tertentu. Persebaran penduduk secara alami biasanya akan dilakukan oleh kelompok masyarakat di Indonesia yang memiliki tradisi perantauan kuat, seperti Bugis, Madura, Aceh, dan Melayu. Mereka akan merantau ke berbagai wilayah, bahkan sampai ke Pulau Christmas, Semenanjung Malaya, dan Indocina. Fenomena persebaran penduduk seperti migrasi, baik lokal maupun internasional, sesungguhnya adalah persoalan demografi dan aspek pengelolaan kuliner di dalamnya sangat kuat untuk pencapaian tradisi tersebut. Kenyataan ini selaras dengan pandangan para responden pada Tabel 4.9.

Tabel 4.9 menunjukkan adanya pengaruh sebesar 66,8% dan tidak ada pengaruh sebesar 14,3%. Seandainya jawaban responden tidak tahu dibagi dua pun, tetap saja bahwa hubungan antara persebaran penduduk dengan pengembangan makanan tradisional akan lebih kuat dibandingkan tidak ada. Pertanyaannya, hubungan dan pengaruh itu kira-kira dalam hal apa? Jawaban ini cukup penting, setidaknya

Tabel 4.9 Pengaruh Persebaran Penduduk terhadap Pengembangan Makanan Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Ya, ada	173	65,0	66,8
	Tidak ada	37	13,9	14,3
	Tidak tahu	49	18,4	18,9
Total		259	97,4	100,0
Tidak Valid	Sistem	7	2,6	
Total		266	100,0	

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.10 Pengaruh Persebaran Penduduk terhadap Pengelolaan Makanan

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Jumlah penyajian	7,5	10,7	7,5
	Penggunaan bahan campuran	18,4	26,2	42,3
	Kualitas rasa	27,8	39,6	44,5
	Modifikasi tampilan	14,3	20,3	1,9
	Lainnya	2,3	3,2	0,4
Total		70,3	100,0	100,0
Tidak Valid	Sistem	29,7		
Total		100,0		

memberikan penjelasan mengenai titik hubungan antara persebaran penduduk dengan substansi makanan tradisional yang ada, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 4.10.

Jawaban tentang pengaruh persebaran penduduk terhadap aspek pengelolaan makanan cukup beragam. Namun, setidaknya ada kategori besar, yaitu kualitas rasa (39,6%), penggunaan bahan campuran (26,2%), dan modifikasi tampilan (20,3%). Tiga jawaban ini menarik karena ketiganya sangat kental dengan nuansa hibriditas. Dalam soal kualitas rasa berdasarkan kategori persebaran penduduk, kelompok pendatang akan membawa cita rasanya sendiri, sementara kelompok penghuni awal juga memiliki cita rasa makanannya sendiri. Jika kedua kelompok itu bertemu, dalam arti bertukar masakan ataupun melakukan pengelolaan masakan secara bersama-sama, adaptasi atas berbagai bumbu dan rempah akan terjadi. Perubahan komposisi bumbu dan rempah sebagai akibat proses negosiasi dan adaptasi di antara pihak-pihak terkait itu akan menghasilkan suatu cita rasa tersendiri. Keadaan seperti ini terjadi pada model coto Makassar yang dibawa oleh orang Bugis ke Yogyakarta. Ketika coto itu disajikan di La Capella Kota Baru, rasa coto dan konronya benar-benar berbeda dengan warung coto di Bawungkaraeng. Coto La Capella memiliki rasa rempah kuat, tetapi disertai rasa manis yang berasal dari gula merah atau kecap manis.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Selain perbedaan cita rasa, penggunaan bahan campuran menjadi jawaban yang cukup menguatkan adanya pengaruh lingkungan setempat terhadap pengelolaan kuliner tradisional. Setiap daerah memiliki karakter bahan bakunya sendiri, baik bahan baku utama, bahan baku tambahan, bumbu maupun rempah. Masyarakat suatu wilayah tertentu akan berusaha memasukkan unsur paling akrabnya untuk dapat masuk ke dalam setiap masakannya, sekalipun masakan itu bukan berasal dari wilayah dan tradisi kulinernya sendiri. Salah satu contohnya adalah kebiasaan orang Makassar yang memanfaatkan kemangi sebagai pewangi atau penyedap dalam lauk-pauk dan sambal-sambalan. Dengan kebiasaan itu, ketika mereka berhadapan dengan makanan yang berasal dari wilayah lain, mau tidak mau mereka pun akan menyiapkan kemangi itu masuk ke dalam jenis kuliner yang disajikannya. Sekalipun nasi liwet adalah makanan tradisional orang Jawa Barat, orang Sulawesi bisa saja memasukkan kemangi ke dalam pengelolaannya. Sebelum nasi liwet matang, mereka akan memasukkan beberapa lembar daun dan batang kemangi ke dalam panci nasi liwetnya. Dengan demikian, perubahan bahan baku, termasuk rempah dan bumbu, sangat terlihat jelas pada persebaran penduduk dari satu wilayah ke wilayah lainnya.

Aspek ketiga dari jawaban responden terkait pengaruh persebaran penduduk terhadap makanan adalah dalam soal modifikasi tampilan. Aspek ketiga ini cukup penting karena terkait pada bentuk yang sering terhubung dengan simbol dan nilai-nilai tertentu. Sebagai contoh, dalam kasus jajanan kue putri ayu, setiap daerah pasti berbeda tampilannya. Di Jawa, kue putri ayu rata-rata berwarna hijau dan diberikan torehan dengan parutan kelapa. Perpaduan warna hijau dan putih akhirnya mampu mengundang selera dan memiliki kesan sangat manis. Sementara itu, kue putri ayu di Pulau Sumatra, bagian parutan kelapanya sering dibuang dan hanya digantikan dengan siraman santan berwarna putih di atas warna ungu atau merah muda. Tampilannya pun terkesan norak. Pemilihan warna yang vulgar pada kue putri ayu seperti itu menjadi karakter umum pada pemilihan warna bagi sebagian besar orang Sumatra. Rupanya, kebiasaan me-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

milih warna dalam kapasitas lain juga memberikan pengaruh besar terhadap modifikasi penampilan pada makanannya.

Dalam soal persebaran penduduk, sejarah lahirnya rendang di Sumatra juga tidak jauh-jauh dari fenomena demografi yang berhubungan dengan pola migrasi orang Melayu ke berbagai wilayah di Jawa ataupun luar negeri. Jika migrasi membutuhkan alat perjalanan, perahu disiapkan. Jadilah pinisi di dalamnya. Migrasi membutuhkan makanan yang awet dan mampu menjaga stamina tubuh, diciptakanlah makanan yang dianggap memenuhi dua persyaratan itu. Demikian juga, migrasi memerlukan kemampuan berbahasa, jadilah masyarakat berusaha menguasai bahasa basantara (*lingua franca*) dan bahasa lainnya agar komunikasi lintas budaya terus berjalan kuat.

D. ASPEK ANTROPOLOGIS TRADISI PENGELOLAAN KULINER

Sebagaimana diketahui umum, makanan adalah bagian tidak terpisahkan dari kebudayaan. Beberapa pernyataan di bagian-bagian sebelum ini telah menunjukkan bahwa makanan bukan sekadar pemenuh kebutuhan tubuh manusia, melainkan di dalamnya juga sarat dengan simbol-simbol kebudayaan. Simbol itu kemudian saling dipertukarkan dan menjadi legitimasi penting dari berbagai otoritas pihak terkait. Makanan bahkan menjadi penanda stratifikasi sosial sebagaimana aspek yang terdapat dalam demografi kependudukan. Artinya, makanan tradisional memiliki dua fungsi sekaligus. Pertama, fungsi demografis yang terkait dengan lingkungan dan stratifikasi sosial. Kedua, fungsi antropologis yang di dalamnya sarat dengan nilai, simbol, tanda dan berbagai *worldview* yang dimiliki pembuatnya, dan sekaligus para penikmatnya. Hampir semua responden dalam jawaban kuesioner menyatakan persetujuannya bahwa makanan tradisional memiliki nilai-nilai di dalamnya. Pernyataan ini secara deskriptif dapat dituangkan dalam Tabel 4.11.

Sebanyak 76,2% responden menyatakan jawaban adanya nilai atau makna pada makanan tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa kekayaan dan keragaman kuliner tradisional Indonesia secara sub-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.11 Keberadaan Nilai atau Makna Makanan Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Benar	Ya, ada	195	73,3	76.2
	Tidak ada	5	1,9	2,0
	Tidak tahu	56	21,1	21,9
Total		256	96,2	100,0
Tidak Valid	Sistem	10	3,8	
Total		266	100,0	

stansi diperkuat oleh aspek nilai dan budaya yang melingkupinya. Transmisi pengetahuan atas nilai-nilai makanan seperti ini rupanya disalurkan dari generasi ke generasi. Nilai yang terkandung pada makanan tradisional mencakup beberapa aspek, yaitu nilai agama, tradisi, mitos kepercayaan, dan aspek sosial kemasyarakatan. Jabaran atas nilai itu tergambarkan pada Tabel 4.12.

Tabel 4.12 menunjukkan bahwa nilai tradisi adalah yang paling besar dan mengalahkan semua nilai yang ada, baik secara sendiri-sendiri maupun gabungan di antara beberapa nilai itu. Persentase yang mencapai 70,3% menunjukkan validitas bahwa makanan tradisional memiliki makna tradisi di dalamnya. Jawaban responden ini makin

Tabel 4.12 Nilai-nilai yang Terkandung dalam Makanan Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Agama	9	3,4	4,6
	Tradisi	137	51,5	70,3
	Mitos	10	3,8	5,1
	Sosial masyarakat	38	14,3	19,5
	Lainnya	1	0,4	0,5
Total		195	73,3	100,0
Tidak Valid	Sistem	71	26,7	
Total		266	100,0	

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menegaskan bahwa ketika makanan tradisional dilahirkan dari tradisi masyarakat setempat, tentu hal ini juga diwarnai oleh berbagai nilai yang bertumbuhkembang bersama hidupnya sebuah komunitas. Hal ini dimaknai bahwa pada suatu waktu, makanan itu tidak ada, tetapi karena adanya tuntutan tradisi tertentu beserta makna di dalamnya, terbentuklah makanan yang potensial untuk dilahirkan dan dikembangkan. Demikian juga suatu makanan yang awalnya tidak memiliki makna atau nilai apa pun, tetapi ketika tradisi memberinya kesempatan atau melibatkannya sebagai bagian tidak terpisahkan dari upacara atau kegiatan dalam ranah ada, makanan itu pun menjadi *umbo rampeh* tradisi. Di saat itulah, makanan tradisional pun mau tidak mau dan dengan sendirinya dimasukkan sebagai makanan yang memiliki nilai tradisi di dalamnya.

Salah satu petunjuk yang mengarah pada fungsi antropologis ini adalah pemanfaatan makanan tradisional (jajanan, makanan utama, lauk-pauk, dan minuman) untuk ritual adat, kegiatan sosial, perayaan komunitas, dan kegiatan lainnya. Kenyataan ini tecermin dalam Tabel 4.13

Jika Tabel 4.13 ditelisik, khususnya pada tujuan upacara adat (21,3%) dan ritual keagamaan (7,6%) sehingga totalnya mencapai 28,9%, jumlah ini menggambarkan bahwa makanan adalah bagian terpenting dari sebuah proses adat dan kepercayaan di dalam masyarakat. Pada setiap ritual adat dan keagamaan, beberapa jenis makanan yang dianggap sebagai "makanan sakral" atau "makanan pemancing" akan disuguhkan dengan baik. Penyuguhan makanan itu tidak hanya untuk para leluhur, tetapi juga untuk semua anggota masyarakat yang datang. Makanan komoh dan lawar dalam tradisi kuliner di Bali pada awalnya adalah makanan ritual dan adat.

Nasi kuning, tempe dan tahu bacem, serta jadah di masyarakat Jawa juga adalah makanan tradisional yang disajikan untuk acara ritual. Tidak hanya makanan utama dan lauk-pauk saja, jajanan dan minuman juga sering dimanfaatkan untuk kepentingan ritual dan upacara adat. Jajanan, seperti apem, *nagasari*, bacang, bubur merah, dan bubur lolos, juga dihidangkan untuk berbagai kegiatan agama

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.13 Tujuan Penyediaan Makanan Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Upacara Adat	56	21,1	21,3
	Ritual Agama	20	7,5	7.6
	Sajian tamu	67	25,2	25,5
	Acara formal	19	7,1	7,2
	Santai	92	34,6	35,0
	Lainnya	9	3,4	3,4
Total		263	98,9	100,0
Tidak Valid	Sistem	3	1,1	
Total		266	100,0	

dan adat. Tujuannya untuk melancarkan hajat di pembuat acara. Penggunaan makanan tradisional dengan berbagai jenisnya ini tentu menjadi kenyataan dari objek material dari bidang antropologi.

Namun, *object material* antropologi tersebut sebenarnya tidak hanya terkait dengan aspek ritual keagamaan atau adat saja, tetapi juga terkait dengan setiap aktivitas manusia di tengah kehidupan individu dan sosialnya. Oleh karena itu, aktivitas penerimaan tamu—sebagai buah dari interaksi dan relasi sosial—di dalamnya juga sarat dengan fenomena antropologis seperti gotong royong dalam mengelola hidangannya (Gambar 4.2).

Data Tabel 4.13 menyebutkan setidaknya ada 25,5% dari fenomena pengelolaan dan penghidangan makanan untuk penyambutan tamu, dan 7% untuk kegiatan formal. Dua jenis kegiatan ini berujung pada proses penghormatan individu terhadap individu dan suatu kelompok tertentu. Ketika sebuah proses penghormatan dilakukan sebaik mungkin, tuan rumah berusaha menegaskan atau menebalkan diri tentang eksistensinya untuk dihormati oleh tamunya. Ibaratnya, ketika seseorang memberi penghormatan dan penghidangan yang terbaik kepada tamunya, tamu tersebut akan membalasnya dengan penghormatan yang setara atau bahkan lebih.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2020)

Gambar 4.2 Gotong Royong Menyiapkan Makanan

Dalam konteks kini, pengibaratannya seperti "diplomasi nasi goreng yang dilakukan oleh Megawati Soekarno Putri terhadap Prabowo dan diplomasi meja makan yang dilakukan oleh Joko Widodo terhadap tamu-tamu dalam atau luar negerinya. Transaksi sosial terjadi pada proses ini saat tuan rumah mendapatkan kompensasi tertentu, baik berupa materiel maupun imateriel, atas segala pelayanan dan jamuan makan untuk para tamunya. Dalam kapasitas seperti ini, makanan menjadi media yang penting bagi transaksi kepentingan di antara pihak-pihak terkait.

Selain soal penghidangan makanan untuk tamu, aspek penting lainnya dari Tabel 4.13 adalah aktivitas santai. Kata santai selalu merujuk pada kegiatan mengisi waktu luang (*leisure time*), yang umumnya dimanfaatkan untuk kepentingan pengembalian stamina dan *mood*, memberikan kesempatan untuk berkomunikasi dan menjalin interaksi sosial dengan bebas, menghilangkan stres dan kegelisahan yang ada, dan ajang membangun kepercayaan antara satu dengan lainnya. Untuk memenuhi kepentingan itu, kegiatan santai biasanya diisi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dengan kegiatan hiburan, seperti bersantai, bertamu bebas, rekreasi, bercengkerama, dan berwisata (Barthes, 2004).

Di dalam seluruh aktivitas hiburan di masa waktu luang sesungguhnya ada aktivitas manusia di dalamnya. Pengisian kegiatan pada waktu luang umumnya hanya akan dilakukan oleh orang-orang yang berada pada kelompok menengah ke atas. Mereka berusaha menghilangkan rasa penat setelah melalui kegiatan untuk memenuhi kebutuhan ekonomi keluarga ataupun aktivitas lainnya. Sebaliknya, waktu luang tidak dimiliki oleh orang yang berasal dari kelompok bawah. Mereka disibukkan oleh berbagai kegiatan pemenuhan kebutuhan ekonominya. Sepanjang waktu, mereka akan bekerja keras untuk mencari uang demi pemenuhan kebutuhan dasarnya. Namun, kerasnya bekerja sering tidak memungkinkan mereka untuk sejahtera dan menikmati waktu senggang. Kemiskinan yang ada telah membuat kelompok masyarakat ini nyaris menjadi pekerja sepanjang waktu. Waktu luang yang ada akan dihabiskan di rumah untuk istirahat. Kebersamaan di dalam keluarga pun sangat terbatas (Barthes, 1979).

Umumnya, makanan yang dikonsumsi pada waktu santai ini lebih variatif. Rasa enak dan nyaman menjadi prioritas karena waktu luang adalah waktu menikmati segalanya. Jadi, waktu senggang harus diisi dengan makanan yang nikmat, udara yang segar, tempat yang nyaman, dan kegembiraan. Jika menelisik harapan seperti itu, wajar kemudian bila makanan dan minuman tradisional yang menawarkan cita rasa yang tinggi akan dicari orang di tengah menggejalanya makanan global. Intinya, makanan tradisional mampu mengisi ceruk-ceruk pasar yang memiliki ikatan lama (romantisme) sekaligus makanan yang menawarkan kenikmatan dalam mengisi waktu senggang seseorang. Pertemuan antara cita rasa dan waktu senggang inilah yang kemudian dijawab oleh para pelaku usaha makanan tradisional dengan makanan unik dan bercita rasa tinggi sekaligus menuntut tempat yang nyaman dan segar.

Selaras dengan makanan berupa jajanan, minuman pun memiliki posisi yang hampir sama dalam kasus untuk mengisi waktu luang. Artinya, makanan dan minuman tradisional menjadi syarat penting

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 4.14 Tujuan Penyediaan Minuman Tradisional

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Upacara adat	24	9,0	9,2
	Ritual keagamaan	3	1,1	1,2
	Penyajian tamu	55	20,7	21,2
	Acara formal	20	7,5	7,7
	Santai	142	53,4	54,6
	Lainnya	16	6,0	6,2
Total		260	97,7	100,0
Tidak Valid	Sistem	6	2,3	
Total		266	100,0	

dalam mengisi waktu luang yang dipenuhi berbagai kegiatan tersebut. Minuman paling banyak digunakan untuk mengisi waktu luang dan persentasenya mencapai angka 53,4%. Kegiatan kedua yang cukup tinggi adalah minuman digunakan untuk penyajian hidangan tamu. Kegiatan yang terhubung dengan aktivitas diri bersantai mencapai (53%), sementara kegiatan yang terhubung dengan aktivitas diri dengan pihak lain jika dijumlah mencapai 38,3%. Jadi, dapat disimpulkan bahwa kuliner sebenarnya lebih berorientasi pada subjektivitas individu ketimbang subjektivitas kolektif. Oleh karena itu, kreativitas pengelolaan kuliner tradisional selalu didorong oleh kegiatan dan inisiatif perseorangan. Jarang dijumpai adanya inisiatif kolektif dalam proses pengelolaan makanan tradisionalnya. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 4.14

Pemahaman mendalam mengenai ranah pemanfaatan makanan dan minuman tradisional tentu bukan sekadar pada aktivitas penyajiannya, melainkan di dalamnya juga sarat akan cita rasa makanan dan minuman yang disesuaikan dengan ranah setiap responden. Namun, para responden sering kali menyatakan bahwa cita rasa pada makanan tradisional rata-rata dianggap sangat lezat. Pernyataan ini secara gamblang sering kali ditunjukkan dengan variasi makanan tradisional yang lezat dan menggugah selera makan (Gambar 4.3).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 4.3 Kuliner Tradisional Nusa Tenggara Barat

Fakta ini sejalan dengan jawaban dari 266 responden yang menjawab kuesioner tentang kuliner ini (Tabel 4.15). Sayangnya, dalam jawaban itu ada jawaban *missing* karena beberapa lembar terakhir kuesioner ada yang hilang terkait perjalanan penggunaan perahu di Makassar.

Dengan perbandingan yang cukup jauh, sebanyak 66,5% responden atau 177 orang menjawab makanan tradisional itu lezat dan hanya satu orang saja yang menyatakan tidak lezat. Jawaban selebihnya adalah *missing* atau *error*. Jika jawaban *error* sebanyak 88 orang atau 33% itu dibagi dua kategori lezat dan tidak lezat, jumlah

Tabel 4.15 Kesan Masyarakat terhadap Cita Rasa Makanan

		Frekuensi	Persen	Persen Valid
Valid	Lezat	177	66,5	99,4
	Tidak lezat	1	0,4	0,6
Total		178	66,9	100,0
Tidak Valid	Sistem	88	33,1	
Total		266	100,0	

Buku ini tidak diperjualbelikan.

rata-ratanya tetap menunjukkan bahwa makanan tradisional dengan segala itemnya dikategorikan sebagai makanan yang bercita rasa tinggi atau lezat. Dengan kriteria seperti inilah, makanan tradisional mampu bersaing dengan makanan global yang ada. Dengan cita rasa yang diakui seperti itulah, proses eksistensi adat dan komunitasnya pun akhirnya akan ikut terkenal. Jika hal ini dimanfaatkan secara saksama, upaya pemajuan kebudayaan kuliner yang memiliki dampak terhadap nilai tambah dan industri kreatif para pelaku usahanya pun bisa dikembangkan oleh masyarakatnya, baik secara mandiri maupun kolaborasi dengan pihak lain.

E. KULINER SEBAGAI PENJAGA EKSISTENSI KEPENDUDUKAN

Hampir semua fenomena perkembangan dan pengelolaan makanan di dunia ini selalu terkait pada aspek demografi dan antropologi. Manusia, ketika hidup secara perorangan ataupun kolektif, tentu membutuhkan makanan. Awalnya, makanan semata diartikan sebagai pemenuh kebutuhan dasarnya (*basic needs*), tetapi seiring perkembangan waktu, makanan menunjukkan kekuatannya sebagai bagian dari kebutuhan atas eksistensi diri (*existence needs*), sebagaimana terlihat dalam Gambar 4.4. Saat berada pada posisi kebutuhan dasar, cita rasa makanan tidak begitu berkembang. Prinsip *mangan wareg* adalah prinsip pemenuhan kebutuhan asupan untuk tubuh. Nilai yang tercipta dalam makanan sepenuhnya terkait dengan sistem mata rantai makanan. Teknik pengelolaan masakannya pun bersifat terbatas, dengan bahan baku yang bersifat terbatas, dan cenderung homogen. Seiring makanan menjadi kebutuhan atas eksistensi diri, saat itulah variasi atas cita rasa yang ada mulai beragam dan pengelolaan makanannya akan menggunakan berbagai teknik untuk menghasilkan rasa dan kesan yang berbeda, variasi modifikasi penyajian pun cukup dan estetis. Pilihan ini tentu menuntut sebuah konsekuensi terkait pada pemilihan dan pencampuran bahan baku yang memadai, keragaman bumbu dan rempah yang menghasilkan suatu rasa yang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 4.4 Jamuan Makan sebagai Pemenuh Kebutuhan Dasar dan Kebersamaan Sosial

solid dan dapat diterima, serta teknik memasak yang mampu menjaga cita rasa dan sajian yang ada.

Saat makanan menjadi kebutuhan dasar saja, transaksi sosial berlangsung sempurna. Ruang-ruang produktivitas dan konsumerisme bertemu sehingga interaksi berbagai anggota masyarakat terjadi secara intens. Setiap ada gejala kependudukan, baik pertumbuhan maupun persebaran, pastinya memberi pengaruh besar terhadap teknik pengelolaan dan segala sesuatu yang terkait dengan makanan tradisional. Ketika aspek budaya pada setiap kelompok komunitas itu memasuki penciptaan makanan tradisional, makanan tidak lagi semata dipandang sebagai aspek materi, tetapi juga sarat dengan nilai-nilai dan pandangan dunia di dalamnya. Fungsi makanan secara simbolik telah mengatasi fungsi fungsionalnya. Nilai tradisi, keagamaan, ekonomi, dan bahkan politik saling berkontestasi di dalamnya untuk menampilkan suguhan kuliner tradisional yang bercita rasa tinggi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Di saat seperti inilah, kuliner tradisional mampu bertahan di tengah megatren pangan dunia, khususnya terkait pengembangan makanan global, seperti *junk food* dan *fast-food*. Kuliner tradisional juga mampu mengambil ceruk pasar konsumen yang merindu akan kenangan makanan masa lalu di satu sisi dan menawarkan kehadiran pasar baru dari kelompok milenial dan kelompok lain yang berasal dari penguatan fenomena persebaran dan migrasi penduduk di sisi lain. Data yang ditampilkan telah menunjukkan betapa kuatnya pengaruh penduduk dalam penilaian makanan dalam berbagai sisinya. Apa yang dipersepsikan masyarakat tentang nilai, cita rasa, teknik memasak, pengelolaan, dan bahan baku menunjukkan bahwa makanan sebagai varian kebudayaan akan dapat menjadi *object matter* menarik kajian antropologi dan etnografi apa pun di dalamnya.

DAFTAR PUSTAKA

Anggraeni, P. (2019). *Kuliner Hindia-Belanda 1901–1942: Menu-menu popular dari budaya Eropa.* Beranda.

Barthes, R. (2004). *Image-music-text*. Sage

Barthes, R. (1979). *The pleasure of the text*. Sage.

Humaedi, M. A., & Purwaningsih, S. S. (2019). *Migrasi penduduk dan pembentukan hibriditas budaya kuliner tradisional pengkang. Jurnal Patrawidya, 20*(3), 261–284.

Mardianto, S. (2018). Sinergi Lembaga Riset Publik dan Swasta Sebagai Upaya Keluar dari Perangkap Pangan. Dalam Kementerian Pertanian RI. *Memperkuat Kemampuan Swasembada Pangan: Indonesia Outlook 2018*. Jakarta: Litbang Kementerian Pertanian.

Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya kuliner di Indonesia masa kolonial 1870–1942*. Gramedia Pustaka Utama.

Rukmana, A. (2015). *Penyerbukan Silang Antarbudaya: Membangun Manusia Indonesia.* PT. Elex Media Komputindo & Yayasan Nabil.

Rusta, A. (2016). Penguatan ilmu sosial dan humaniora untuk perbaikan karakter bangsa Indonesia. *Proceeding seminar nasional Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Andalas*, 28–29 September. Fisip Universitas Andalas.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

5

TAKSONOMI KULINER: Ikhtiar Awal Pengklasifikasian Makanan Tradisional Khas Indonesia

M. Alie Humaedi

A. MENGANALOGIKAN SEBUAH TAKSONOMI

Sejak awal pengajuan penelitian tentang kuliner dengan beragam jenisnya, ada beberapa hal strategis yang dapat didorong menjadi keluaran penelitian ini. Sebanyak 15.700 data jenis makanan yang diinput melalui sistem informasi yang dilakukan para relawan dan peneliti tentu bukanlah sebuah deret angka saja, melainkan juga di dalamnya adalah data sains yang dapat digunakan untuk keperluan apa pun. Salah satu keperluan yang seolah secara ilmu sosial mungkin dianggap tidak masuk objek materialnya adalah upaya mengklasifikasikan ragam kuliner tradisional Indonesia ke dalam sebuah sistem taksonomi kuliner. Sebelumnya, pernah ada upaya taksonomi pada tatanan bahan baku dan bumbu, belum pada aspek cita rasa, sejarah, dan maknanya.

Ikhtiar untuk merumuskan taksonomi kuliner didasarkan pada analogi dari sistem klasifikasi yang dikenal dalam dunia makhluk hidup, seperti tumbuhan dan hewan. Landasan utama dari titik kesamaan yang dapat dianalogikan itu adalah unsur ketersebaran

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dan keragaman kuliner yang ada di belahan dunia secara umum dan kuliner di Indonesia secara khusus. Dalam dunia makhluk hidup, berdasarkan cara pencatatan taksonomi ahli biologi yang bernama Carl Linnaeus, ada sekitar 8,75 juta jenis makhluk hidup di daratan dan 2,21 juta makhluk hidup di dalam perairan. Jumlah keseluruhan makhluk hidup itu mencapai 10,96 juta jenis makhluk hidup. Namun, dari jumlah makhluk hidup yang ada, hanya sebagian kecil yang berhasil teridentifikasi dan tercatat, yakni 1,44 juta jenis termasuk di dalamnya 1,24 juta jenis makhluk hidup di daratan dan 194 ribu jenis makhluk hidup di perairan (Beckett & Gallagher, 1990).

Sementara itu, makhluk hidup di dunia ini dibagi atas kelompok hewan, tumbuhan, jamur, bakteri, protozoa, *chromista*, dan *archaea*. Secara keseluruhan, makhluk hidup di muka bumi didominasi hewan sebanyak 70%, tumbuhan sebanyak 2,8%, jamur sebanyak 5,5%, dan sisanya ditempati makhluk hidup kelompok lain (Jeffrey, 1982). Makhluk hidup kelompok lain juga mungkin sangat banyak jenis yang belum dikenali, tetapi ukurannya yang sangat kecil sehingga sangat sulit untuk diteliti dan dikenali. Hal serupa juga terjadi pada fenomena makanan tradisional. Banyak jenis kuliner tradisional yang belum dikenali dari sisi nama, asal daerah, sejarah, makna filosofi, dan bahan baku. Hal ini terjadi karena keragaman kuliner Indonesia yang sangat besar. Tulisan pada bagian ini akan sedikit berbeda dengan tulisan ilmiah lainnya. Hal ini didasarkan bahwa aspek taksonomi kuliner belum pernah ditulis oleh siapa pun sehingga tidak ada referensi primer yang menjadi bagian penting proses analisisnya.

B. KONSEPTUALISASI TAKSONOMI KULINER

Jumlah kuliner di dunia yang terpetakan dalam jenis makanan utama, lauk-pauk, jajanan, dan minuman tidak diketahui persisnya. Jangankan jumlah kuliner di dunia yang mencakup berbagai negara besar, kecil, berkembang, dan kelompok masyarakat yang belum bernegara, jumlah kuliner di Indonesia sendiri tidak diketahui persisnya. Sebuah sumber yang ditulis Ganie (2008) menyebutkan bahwa jumlah makanan asli Indonesia adalah 5.300 jenis, sedangkan Ir. Soekarno

Buku ini tidak diperjualbelikan.

(2018), dalam Mustika Rasa Nusantara (2018), menaksir ada sekitar 1.200 jenis makanan. Hal cukup berani dilakukan oleh tim peneliti Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) yang berusaha menargetkan pendokumentasian 15.000 data kuliner tradisional Indonesia dari seluruh Indonesia.

Pada 2018, proses penginputan data telah mencapai 8.900 item makanan. Tim mengakui bahwa proses penginputan data lanjutan telah mulai mengalami kesulitan karena variasi makanannya mulai bersifat jenuh. Artinya, jenis makanan yang akan diinput sudah mulai sering terbaca oleh sistem informasi dari proses penginputan sebelumnya. Dengan demikian, potensi keterulangannya mulai tinggi di angka 9.000 item data. Jika input data kuliner dapat mencapai 15.000 data secara riil dan tidak tumpang tindih, sepertinya angka tersebut adalah angka rasional dari seluruh jumlah kuliner tradisional yang ada di Indonesia. Jika lebih dari angka 15.000 item, risiko keterulangannya akan sangat tinggi. Seandainya angka itu kemudian tidak terulang, temuannya akan menjadi nilai fantastis bagi dunia ilmu pengetahuan dan teknologi. Angka yang disodorkan oleh tim dengan dukungan pembiayaan dari Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) adalah jumlah tertinggi pemetaan dan pendokumentasian kuliner tradisional khas Indonesia. Selain data tim LIPI, dapat dipastikan belum ada lembaga atau peneliti yang berani mengajukan data yang lengkap beserta bukti penginputannya dengan jumlah sebesar itu.

Kesulitan penghitungan kekayaan kuliner khas Indonesia ini barangkali didasarkan pada tiga hal. Pertama, pengategorian antara makanan khas Indonesia dengan makanan yang berasal dari negara lain. Kedua, pemisahan antara jenis makanan yang dikategorikan pada makanan utama, lauk-pauk, jajanan, dan minuman. Ketiga, banyaknya kesamaan penggunaan bahan baku, cita rasa, pengolahan, resep, dan sejarahnya, tetapi berlainan nama antara satu daerah dengan daerah lainnya. Ketiga aspek kesulitan itu juga ditemukan dalam pendokumentasian atau kodifikasi kuliner yang dilakukan tim peneliti saat proses penginputan datanya. Jika ketiga kesulitan itu sendiri sulit diatasi, pengklasifikasian kulinernya akan mengalami

Buku ini tidak diperjualbelikan.

hambatan. Sistem klasifikasi kuliner yang dilakukan juga merujuk pada sistem klasifikasi yang dikenal dalam dunia makhluk hidup. Taksonomi makhluk hidup menjadi semacam analogi dari pembangunan sistem taksonomi kuliner tradisional Indonesia.

Klasifikasi yang dikenal dalam dunia makhluk hidup didefinisikan sebagai pengelompokan aneka jenis hewan atau tumbuhan ke dalam kelompok tertentu. Pengelompokan ini disusun secara runtut sesuai dengan tingkatannya (hierarki), yaitu mulai dari yang lebih kecil tingkatannya hingga ke tingkatan yang lebih besar. Sistem klasifikasi itu biasanya dimasukkan ke bagian dari ilmu taksonomi. Prinsip dan cara mengelompokkan makhluk hidup sendiri menurut ilmu taksonomi adalah dengan membentuk takson. Takson adalah kelompok makhluk hidup yang anggotanya memiliki banyak persamaan ciri (Monger & Sangster, 1988). Takson dibentuk dengan mencandrakan objek atau makhluk hidup yang diteliti dengan mencari persamaan ciri maupun perbedaan yang dapat diamati (sifat dan morfologisnya). Dalam dunia kuliner, penentuan sifat dari sistem taksonnya juga perlu dilakukan. Ada lima sifat takson yang diusulkan untuk justifikasi identifikasi dan pengelompokannya.

Sebelum lima sifat takson diterangkan secara rinci, muncul pertanyaan, apa kepentingan dari adanya taksonomi kuliner ini dan apa hubungannya dengan sistem informasi dan pengembangan industri kreatif kuliner Indonesia. Dua pertanyaan besar ini harus dikembalikan terlebih dahulu pada aspek strategis dari penyusunan sistem taksonomi itu sendiri. Dalam taksonomi dunia makhluk hidup, ada beberapa tujuan yang dicapai, yaitu (1) mengelompokkan makhluk hidup berdasarkan persamaan ciri yang dimiliki; (2) mendeskripsikan ciri-ciri suatu jenis makhluk hidup untuk membedakannya dengan makhluk hidup dari jenis lain; (3) mengetahui hubungan kekerabatan antarmakhluk hidup; dan (4) memberi nama makhluk hidup yang belum diketahui namanya. Dengan demikian, manfaat yang diperoleh adalah memudahkan dalam mempelajari makhluk hidup yang beraneka ragam dan mengetahui hubungan kekerabatan antara makhluk hidup satu dengan yang lain (Monger & Sangster, 1988).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Jika mengikuti tujuan dan manfaat taksonomi makhluk hidup, setidaknya taksonomi kuliner sendiri memiliki lima tujuan. Pertama, mengelompokkan ragam kuliner berdasarkan persamaan ciri-ciri yang dimiliki. Penetapan ciri-ciri tersebut akan dikategorikan sebagai penetapan sifat atau indikator inheren takson dalam kuliner. Kedua, mendeskripsikan ciri-ciri suatu ragam kuliner untuk membedakannya dengan ragam kuliner dari jenis kuliner yang lain. Ketiga, mengetahui hubungan kekerabatan atau kesamaan dari ragam kuliner yang ada. Sistem hubungan kekerabatan seperti ini juga dapat diadopsi dari sistem kekerabatan bahasa yang mampu memetakan kedekatan antara satu bahasa dengan bahasa lainnya. Keempat, memberi nama jenis kuliner yang belum diketahui namanya atau memberikan titik-titik persamaan kuliner yang sifat takson atau indikator inherennya sama walaupun berbeda nama dari satu daerah ke daerah lain. Kelima, memetakan hubungan antara tingkat kebutuhan bahan baku kuliner dengan ketersediaan sumber daya lingkungan yang ada di wilayah sekitarnya.

Ada beberapa manfaat taksonomi kuliner, yaitu (1) memudahkan para praktisi dan kelompok masyarakat dalam mempelajari dan memahami kekayaan kuliner yang sangat beraneka ragam; (2) mengetahui hubungan kekerabatan berbagai jenis kuliner yang tersebar antara satu wilayah dengan wilayah lain; dan (3) menjelaskan silang budaya pengembangan tradisi kuliner Indonesia sehingga pemahaman multikulturalisme dapat diletakkan bersama dalam upaya pelestarian kebudayaannya.

Berdasarkan tujuan dan manfaat tersebut, para praktisi bidang kuliner dapat memetakan dan memodifikasi kuliner utama dan atau memodifikasinya dengan kelompok kuliner lainnya yang berada pada "spesies, genus, atau famili" berbeda. Modifikasi yang merupakan bagian penting dari kreasi, inovasi, dan rekayasa para praktisi kuliner dengan mempertimbangkan sifat takson yang ada memungkinkan terjadinya pengembangan industri kuliner. Pengembangan itu juga dapat merujuk pada perhatiannya terhadap campuran dari cita rasa, campur bahan baku utama (*ingredients*), resep atau bumbu, pengolahan, serta

Buku ini tidak diperjualbelikan.

aspek kesejarahan dan falsafah makanan. Para praktisi kuliner juga mampu menakar secara detail komposisi kuliner yang mengafirmasi upaya pro sehat bagi para penikmatnya dengan mempertimbangkan sifat atau indikator inheren takson makanan yang ada. Pengetahuan kandungan dari setiap bahan baku utama kemudian menjadi poin penting dari komodifikasi bidang kuliner.

Sebagaimana dunia makhluk hidup, sistem taksonomi tergantung pada penetapan takson sejak awal pengklasifikasian dan sistem klasifikasi yang ditetapkan. Pada penetapan sifat atau indikator inheren setiap takson, beberapa pertimbangan perlu dimasukkan (Green, 1986). Dalam sistem klasifikasi kuliner, sistem klasifikasi yang ada dalam dunia makhluk hidup dapat digunakan. Sistem klasifikasi yang digunakan cenderung menggunakan sistem artifisial atau buatan karena sistem klasifikasi atau taksonomi kuliner belum dilakukan oleh orang lain secara maksimal.

Sistem artifisial kuliner dianalogikan sama dengan sistem artifisial dalam dunia makhluk hidup. Sistem ini berusaha mengelompokkan makhluk hidup berdasarkan persamaan ciri atau sifat (takson) yang ditetapkan oleh peneliti sendiri, misalnya ukuran, bentuk, dan habitat makhluk hidup. Sistem klasifikasi makhluk hidup sebelumnya didukung oleh Aristoteles dan Theophratus (370 SM) (Jones, 1977). Dengan demikian, penetapan sifat atau indikator inheren takson dalam sistem artifisial kuliner menjadi aspek paling penting. Ada lima aspek sifat atau indikator inheren takson kuliner yang ditetapkan oleh peneliti, yaitu (1) bahan baku utama, (2) bumbu (resep) dan rempah, (3) pengolahan (cara masak dan sistem penghidangan), (4) cita rasa, serta (5) aspek sejarah dan falsafah dalam sebuah masakan. Pemilihan lima takson tersebut didasarkan pada ketersediaan data cukup banyak pada platform Ensiklopedi Kuliner. Kelima sifat takson tersebut akan dijabarkan pada bagian berikutnya.

Sistem klasifikasi yang ada juga menggunakan sistem taksonomi sebagaimana yang dikenal dalam dunia makhluk hidup. Sistem itu adalah marga (*spesies*), marga (*genus*), suku/keluarga (*family*), bangsa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

(*ordo*), kelas (*classic*), filum (*division*), dan kerajaan (*kingdom*). Sistem ini bisa juga diuraikan menjadi sebuah bagan yang akan ditunjukkan pada penjelasan selanjutnya. Klasifikasi tersebut penting saat diperhadapkan dengan jenis kuliner yang banyak dan tersebar. Penjelasan mengenai langkah dan prosedur klasifikasi kulinernya akan diterangkan pada bagian selanjutnya.

Tulisan awal taksonomi kuliner dari perspektif lintas disiplin ini diharapkan menjadi pemantik untuk pengembangan lebih lanjut sistem kodifikasi dan sistem informasi kuliner khas Indonesia. Jika pantikan (stimulasi) ini dapat ditanggapi peneliti lain, khususnya yang memiliki kemampuan klasifikasi taksnomi kuliner yang analog dengan taksonomi makhluk hidup, pengembangan sistem taksonomi kuliner akan lebih semarak dan komprehensif. Dampak pengembangan ilmu pengetahuan dasar dan aplikasi teknologi juga akan terlihat jelas di dalamnya. Demikian pula etnografi visual dan netnografi dari objek kuliner juga akan berkembang seiring berkembangnya sistem taksonomi kuliner tersebut. Korelasi ini disebabkan oleh adanya tuntutan untuk penggalian dan pemahaman lebih dalam dari setiap sifat atau indikator inheren takson yang terdapat pada suatu jenis kuliner.

Jika pada studi biologi untuk kepentingan taksonomi pendekatan kualitatif dilakukan untuk menjelaskan setiap detail kandungan makhluk hidup, pendekatan kualitatif terhadap objek material kuliner sesungguhnya juga berusaha mengungkap lima sifat takson yang ada. Pendekatan kualitatif ini juga menuntut pendapat, cara pandang, sikap, dan perilaku pihak lain di luar dari objek materialnya sendiri, baik dari penikmat maupun praktisi kulinernya. Cara pandang berbeda seperti ini bisa muncul karena kuliner adalah produk kebudayaan manusia, di mana berbagai aspek saling memberi pengaruh. Aspek lingkungan dan sumber daya sekitar akan memberi pengaruh kuat bagi proses produksi kulinernya. Demikian juga pandan¬gan dunia atau orientasi hidup (*worldview*) manusia atau kelompok masyarakatnya juga memengaruhi proses pemilihan bahan, pengolahan, dan penghidangan makanan yang ada. Tidak hanya itu, keadaan sosial ekonomi penikmat dan praktisi kuliner pun memberikan karakter tersendiri

Buku ini tidak diperjualbelikan.

bagi kuliner yang ada. Banyak aspek sosial kemanusiaan yang menjadi sudut pandang dari kajian etnografi untuk mendukung penyusunan taksonomi kuliner khas Indonesia. Pendekatan kualitatif yang ada lebih merujuk pada aspek kualitatif analisis jaringan sebagaimana yang dikenalkan oleh para ilmuwan sosial modern.

Analisis jaringan yang dimaksud adalah penggunaan *sociograms* dan teknik pemetaan yang sama sehingga dapat menemukan, menganalisis, dan memetakan sekumpulan tampilan hubungan dari berbagai sifat (indikator inheren), jenis, dan varietas. Analisis jaringan pada awalnya dianggap sebagai metode pemikiran secara sosiologi, kemudian berkembang menjadi pendekatan dari berbagai cabang ilmu lain. Analisis jaringan disebut sebagai teori sosiologi karena kekuatannya membangun relasi di antara berbagai aspek. Ada juga yang memosisikannya sebagai suatu metodologi penelitian dan serangkaian perangkat analisis. Bahkan, analisis jaringan disebut suatu bentuk dari analisis kualitatif-kuantitatif *(mixed method*).

Analisis jaringan dapat digunakan untuk melakukan analisis gabungan antara analisis kualitatif dan analisis kuantitatif terhadap data hasil penelitian kualitatif. Data hasil penelitian kualitatif jika digambarkan dapat menunjukkan gambaran yang sangat kompleks dan rumit sehingga penafsiran terhadap hasil penelitian menjadi sangat sulit. Karena kesulitan menafsirkan atau memberi makna atas hasil penelitian kualitatif ini, peneliti membutuhkan bantuan analisis kuantitatif. Hal ini dapat dilakukan dengan memanfaatkan paket program *Ucinet* atau program Pajek. Analisis jaringan dan analisis jaringan sosial mencerminkan cara pemikiran berbeda. Pendekatan yang dipakai adalah pendekatan holistik, yakni pendekatan jaringan secara keseluruhan. Hal ini berarti bahwa analisis jaringan tidak memakai sampel, tetapi memakai populasi. Penelitian kualitatif sering digambarkan sebagai penelitian yang berciri holistik, tetapi ciri ini jarang digunakan dalam penelitian kualitatif sehingga lebih bersifat slogan saja, terlebih karena penelitian kualitatif memakai sampel dan bukan populasi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Analisis jaringan sosial berfokus pada hubungan antarunit atau antaraktor. Analisis jaringan menggunakan pengaturan data yang berbeda dengan penelitian kualitatif dan kuantitatif. Selain itu, analisis jaringan juga mengajukan pertanyaan berbeda yang mencakup keadaan jaringan secara keseluruhan dan hakikat dari hubungan tertentu. Berbagai jenis hubungan dan beberapa kelompok aktor dapat digunakan, seperti hubungan persahabatan, kekeluargaan, publik, internasional, perdagangan, pemasaran, dan politik. Para aktor, dalam analisis jaringan sosial, dapat mencakup orang, kelompok, organisasi, atau bangsa-bangsa. Para aktor adalah unit individual, sementara ikatan mencerminkan hubungan antarunit yang dapat hadir atau absen. Analisis jaringan juga memakai ukuran kuantitatif yang berbeda dengan ukuran kuantitatif yang dipakai dalam penelitian kuantitatif.

Analisis jaringan sosial memiliki bahasa tersendiri, yakni bahasa jaringan. Bahasa jaringan ini mengandung dua konsep penting, yaitu para aktor (*nodes*) dan ikatan-ikatan (*ties*). Apakah X dan Y terhubung? Pertanyaan ini akan memberikan jawaban bahwa X dan Y berhubungan atau X dan Y tidak berhubungan. Ikatan juga dapat bersifat directional, apakah X seperti Y atau ikatan tersebut dapat dinyatakan secara kuantitatif yang meliputi jumlah hubungan, perdagangan, dan sebagainya (Asri, dkk., 2014).

Melalui analisis jaringan seperti yang telah dijelaskan, sistem taksonomi kuliner ini dipetakan. Unit-unit yang dimaksud adalah beragam jenis kuliner khas Indonesia yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Kesamaan lima sifat takson juga dapat dirumuskan sebagai variabel penghubung antara satu unit dengan unit lain sehingga sistem kekerabatannya akan tergambarkan secara jelas antara satu dengan lainnya. Analisis kualitatif dan kuantitatif akan melihat lima sifat takson dari sisi komposisi dan jumlah kandungannya. Selain itu, pandangan para penikmat dan praktisi kuliner menjadi sangat penting untuk menjadi perspektif tentang pengukuran sistem kekerabatan di dalamnya. Walaupun tidak semua jenis kuliner terpetakan dengan baik, tulisan ini setidaknya akan memantik berbagai upaya untuk

Buku ini tidak diperjualbelikan.

mencari kekerabatan berbagai ragam kuliner yang ada. Harapannya, sistem taksonomi kuliner berbasis data sains untuk pengembangan industri kreatif akhirnya dapat tercapai.

C. SISTEM TAKSONOMI KULINER: PROSES ANALOGI ARTIFISIAL

Seperti halnya sistem taksonomi makhluk hidup di dunia hewan dan tumbuhan, taksonomi kuliner juga ditujukan untuk proses pengklasifikasian unsur atau unit yang dimaksud. Sistem taksonomi kuliner yang dimaksud di sini adalah seperangkat pola pengklasifikasian beragam kuliner yang dikenal berdasarkan pola kekerabatan atau kedekatan yang ada. Upaya klasifikasi itu menjadi aspek penting ketika dihadapkan klaim-klaim kepemilikan oleh pihak lain terhadap kekayaan kebudayaan dalam tradisi kuliner yang ada. Penelusuran dan pemetaan berbagai kuliner dan kemudian mengklasifikasikannya berdasarkan sifat (indikator inheren) takson yang ditetapkan tentu akan berguna juga bagi pengembangan industri kreatif di bidang kuliner. Modifikasi antarbahan baku dan resep dapat menghadirkan kekayaan cita rasa yang melampaui fungsi awalnya sebagai makanan yang mengenyangkan.

Berdasarkan heterogenitas kuliner yang ada, sistem taksonomi kuliner dibagi ke dalam empat *subkingdom* atau *phylum*, yaitu makanan utama, lauk-pauk, jajanan atau kue, dan minuman. Bagian *kingdom*-nya sendiri adalah unsur makanan, setingkat dengan *kingdom* dalam dunia tumbuhan dan dunia binatang. *Kingdom* akan diturunkan dalam beberapa kategori berdasarkan sistem taksonomi yang ada. Sistem ini terbentuk ketika langkah klasifikasinya dilakukan dengan benar dan memperhatikan sifat-sifat takson atau indikator inherennya. Tujuan adanya indikator inheren—dan diterjemahkan kembali pada subindikator—adalah sebagai media pembatas agar setiap "spesies" makanan tidak dianggap sama atau dianggap berbeda antara satu dengan lainnya.

Sebelum menetapkan langkah klasifikasi atau taksonomi dalam kuliner, sebaiknya perhatikan dahulu sistem taksonomi yang ada pada

Buku ini tidak diperjualbelikan.

makhluk hidup sehingga analoginya dapat sesuai dan tidak bertentangan antara satu dengan lainnya. Ada dua langkah taksonomi, pertama adalah mengidentifikasi objek berdasarkan ciri struktur (morfologis) tubuh makhluk hidup, misalnya hewan atau tumbuhan sejenis. Kedua adalah membentuk kelompok lain dari urutan tingkatan klasifikasi setelah membentuk kelompok spesies (Torrance, 1991).

Pada aspek pertama, identifikasi objek berdasarkan morfologi dapat disamakan dengan aspek menyodorkan lima sifat takson klasifikasi kuliner yang ditetapkan, baik sesuatu yang *maujud* konkret maupun sesuatu yang sifatnya abstrak. Cita rasa, sejarah, dan makna kuliner merupakan sesuatu yang abstrak, tetapi menjadi aspek penguat dari sifat morfologis kulinernya itu sendiri. Hal ini tentu menjadi kelebihan dari taksonomi kuliner. Cita rasa, sejarah, dan makna kuliner memang bersifat abstrak dan cenderung subjektif, tetapi hal-hal tersebut diikat oleh aspek morfologis yang mencakup kandungan bahan baku, bumbu (resep) dan rempah, serta pengelolaan masakan yang jelas-jelas bersifat konkret dan objektif. Oleh karena itu, subjektivitas yang ada akan mengalami proses relativisme subjektivitas.

Menelisik kenyataan tersebut, taksonomi kuliner merupakan penerjemahan dari metode *mixed method*, di mana kekuatan kualitatif yang menghendaki kedalaman makna tentang unsur yang ada dan keterluasan kuantitatif yang menghendaki validitas dan realibitas data berupa tingkat kesamaan, kemiripan, dan kekerabatan dapat berjalan dan saling menguatkan antara satu dengan lainnya. Kedua analisis tersebut akhirnya dapat terhubung dengan kekuatan analisis jaringan dari setiap jenis kuliner yang diuji berdasarkan lima sifat takson yang diajukan itu.

Pada aspek kedua, yakni setelah kelompok spesies terbentuk, dapat dibentuk kelompok lain dari urutan tingkatan klasifikasinya, juga dapat diterapkan dalam *kingdom* kuliner. Pembentukan kelompok pada dunia makhluk hidup menggunakan langkah-langkah sebagai berikut (Monger & Sangster, 1988).

1) Dua atau lebih spesies dengan ciri-ciri tertentu dikelompokkan untuk membentuk takson genus. Spesies di sini diartikan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sebagai suatu jenis, di mana ia adalah suatu takson yang dipakai dalam taksonomi untuk menunjuk satu atau beberapa kelompok individu (populasi) yang serupa dan dapat saling membuahi satu sama lain di dalam kelompoknya (saling membagi gen), tetapi tidak dapat dengan anggota kelompok yang lain. Dalam bahasa sederhana, spesies adalah sekelompok organisme yang memiliki persamaan keturunan yang berkaitan secara fisiologis. Anggota pada takson spesies itu mempunyai paling banyak persamaan ciri dan juga terdiri dari organisme yang jika melakukan suatu perkawinan secara alamiah dapat menghasilkan suatu keturunan yang fertil (subur). Nama pada spesies tersebut terdiri dari dua kata, yaitu kata pertama mengarah pada nama genusnya, dan kata kedua mengarah pada nama spesifiknya.

Dalam konteks kuliner, spesies berarti jenis dari ragam (*kingdom*) makanan. Kata saling membuahi atau berbagi gen, dapat diterjemahkan sebagai proses modifikasi atau mencampur bahan baku di dalam suatu jenis makanan; bahan baku ini dari suatu spesies yang sama, tetapi berbeda nama. Sementara itu, marga (*genus*) diartikan sebagai salah satu bentuk pengelompokan dalam klasifikasi makhluk hidup yang secara hierarki tingkatnya di atas spesies, tetapi lebih rendah daripada famili. Dalam logika Aristoteles, genus merupakan sebuah kelas dari jenis spesies tertentu, sesuatu yang dapat dibagi ke dalam kelas lain yang disebut spesies. Dalam tradisi ini, kelas-kelas natural (alamiah) diakui dan serentak menghasilkan konsep *summum genus* serta *infirma species*. Namun, sudah tentu, arti konsep *summum genus* (genus yang paling lengkap) dan konsep *infirma species* (spesies terkecil) amat berbeda, tergantung apakah pembedaan yang ditarik itu dianggap termasuk hakikat segala sesuatu atau tidak. Artinya, genus adalah himpunan spesies yang dianggap sama. Marga (*genus*) pada umumnya akan ditulis dengan huruf besar pada kata pertama dan juga dicetak miring atau juga digarisbawahi. Sebagai contoh, famili Poaceae terdiri atas genus (1) *Zea (jagung)*,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

(2) *Saccharum (tebu)*, (3) *Triticum (gandum)*, dan (4) *Oryza (padi-padian)*

Dalam konteks kuliner, genus bisa diposisikan sebagai kelompok jenis kuliner yang sama, walaupun berbeda variasinya. Sebagai contoh, spesies soto Betawi, soto Kudus, soto Lamongan, soto Gresik, soto Bogor, dan sebagainya dapat dikelompokkan dalam genus *Soto-sotoan*.

2) Beberapa genus yang memiliki ciri-ciri tertentu dikelompokkan untuk membentuk takson famili. Famili adalah tingkatan takson di bawah ordo yang memiliki kekerabatan dekat dan memiliki banyak persamaan ciri. Asal kata famili adalah *familia* (Latin) yang berarti keluarga. Nama pada famili terhadap tumbuhan biasanya menggunakan akhiran *aceace*, contohnya famili Solanaceace, Cucurbitaceace, Malvaceace, Rosaceace, Asteraceace, dan Poaceace .
3) Beberapa famili dengan ciri tertentu dikelompokkan untuk membentuk takson ordo. Ordo adalah tingkatan takson yang menghimpun beberapa famili dalam tingkatan klasifikasi makhluk hidup. Anggota pada setiap takson kelas dan famili dikelompokkan lagi menjadi beberapa ordo dengan berdasarkan suatu persamaan ciri-ciri yang lebih khusus. Nama pada ordo atas takson tumbuhan biasanya dengan menggunakan akhiran *-ales*, misalnya ordo *Solanales, Cucurbitales, Malvales, Rosales, Asterales*, dan *Poales.*
4) Beberapa ordo dengan ciri tertentu dikelompokkan membentuk takson kelas. Kelas adalah sekelompok ordo yang serupa dalam tingkatan klasifikasi makhluk hidup. Kelas lebih tinggi daripada ordo dan merupakan hasil pengelompokan famili berdasarkan pada persamaan ciri tertentu. Nama kelas pada tumbuhan menggunakan akhiran yang berbeda. Sebagai contoh, divisi Angiospermae dibagi menjadi dua kelas, yaitu Monocotyledoneae (liliopsida) dan Dicotyledoneae (magnoliopsida). Sementara itu, divisi Bryphyta diklasifikasikan menjadi tiga kelas, yaitu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Hepaticosida (lumut hati), Anthocerotopsida (lumut tanduk), dan Bryopsida (lumut daun).

5) Beberapa kelas dengan ciri tertentu dikelompokkan untuk membentuk takson filum (untuk hewan) atau divisi (untuk tumbuhan). filum adalah suatu tingkatan di bawah kerajaan (*kingdom*) untuk hewan yang pengelompokan yang mempertimbangkan ciri-ciri dan struktur serta keturunan evolusi pada suatu organisme, misalnya *molusca*, *porifera*, dan *chinadria*. Sementara itu, Divisi adalah suatu tingkatan di bawah kerajaan (*kingdom*) untuk tumbuhan yang pengelompokannya mempertimbangkan ciri, struktur, dan keturunan evolusi pada suatu organisme, misalnya lumut (*bryophyta*) dan tumbuhan berbiji (*spermatophyta*).
6) *Kingdom* diartikan tingkatan atau takson makhluk hidup paling atas atau tinggi dalam suatu tingkatan takson makhluk hidup, mialnya Animalia, Plantae, Protista, Monera, dan Fungi.

Prinsip yang berkembang dalam tingkatan takson adalah makin tinggi tingkatan pada takson tersebut, makin banyak anggotanya. Namun, semakin banyak juga perbedaan pada ciri di antara para anggota taksonnya. Apabila, makin rendah taksonnya, akan lebih sedikit anggota taksonnya dan juga akan semakin banyak pula persamaan dari ciri di antara para anggota taksonnya.

Sistem taksonomi makhluk hidup sebagaimana telah dijelaskan, khususnya tumbuhan, sebenarnya memiliki tata nama sendiri sehingga prosesnya berujung pada standar yang sama dan baku sebagai berikut (Jefrey, 1982).

1) Unsur utama yang menjadi cakupan taksonomi tumbuhan adalah pengenalan (identifikasi), pemberian nama, dan penggolongan atau klasifikasi.
2) Peraturan pemberian nama ilmiah perlu diciptakan agar ada kesamaan pemahaman di antara ahli botani di seluruh dunia tentang apa yang dimaksud.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

3) Nama ilmiah adalah nama dalam bahasa Latin atau bahasa yang diperlakukan sebagai bahasa Latin tanpa memperhatikan dari bahasa asalnya.
4) Setiap individu tumbuhan termasuk dalam sejumlah taksa yang jenjang tingkatnya berurutan.
5) Tingkat jenis (*species*) merupakan dasar dari seluruh takson yang ada.
6) Nama-nama takson di atas tingkat suku (familia) diambil dari ciri khas yang berlaku untuk semua warga dengan akhiran yang berbeda menurut tingkatnya.
7) Nama suku (*familia*) merupakan satu kata sifat yang diperlakukan sebagai kata benda berbentuk jamak. Nama tersebut diambil dari nama salah satu marga yang termasuk dalam suku tadi ditambah dengan akhiran *-aceae*.
8) Nama marga merupakan kata benda berbentuk mufrad atau suatu kata yang diperlakukan demikian. Kata ini dapat diambil dari sumber mana pun dan dapat disusun dalam cara sembarang;
9) Nama ilmiah untuk jenis harus bersifat ganda, artinya terdiri atas dua suku kata yang berbentuk mufrad yang diperlakukan sebagai bahasa Latin.
10) Nama takson tingkat suku ke bawah diikuti nama orang yang memberi nama ilmiah dalam bentuk singkatan.

Berdasarkan aturan tata nama taksonomi tersebut, pada konteks kuliner tentu akan ada kesulitan dalam memetakan taksonomi kuliner. Kesulitan tersebut didasarkan pada dua hal. Pertama, tidak adanya nama baku atau nama universal yang berasal dari nama Latin sehingga taksonomi kuliner yang ada akan bersifat lokal dan terbatas. Kedua, di dalam kuliner, perubahan akibat modifikasi varietas kuliner akan selalu terjadi akibat adanya silang budaya atau saling pengaruh antara satu dengan lainnya. Sementara itu, di dunia makhluk hidup, perkawinan silang atau penyatuan spesies yang berbeda akan jarang terjadi. Pemisahan *node* kuliner, khususnya kuliner yang telah termodifikasi, menjadi sangat penting untuk diungkap. Tujuannya adalah mencari

Buku ini tidak diperjualbelikan.

titik utama dari lima sifat takson yang ditetapkan pada setiap "spesies" makanan.

Selain persoalan tersebut, taksonomi kuliner juga harus memperhatikan prinsip-prinsip klasifikasi sebagaimana yang dikenal dalam unsur makhluk hidup (seperti tumbuhan) sebagai berikut.

1) Klasifikasi adalah pembentukan kelompok dari seluruh tumbuhan yang ada di bumi ini hingga dapat disusun takson secara teratur mengikuti suatu hierarki. Penetapan sistem hierarki dari yang terkecil hingga terbesar (spesies ke *kingdom*) tersebut harus juga dilakukan pada taksonomi kuliner. Pengidentifikasian ragam kuliner berdasarkan sifat-sifat yang ditetapkan dalam penentuan taksonnya harus benar-benar dilakukan secara detail.
2) Sifat-sifat yang dijadikan dasar dalam mengadakan klasifikasi berbeda tergantung orang yang mengadakan klasifikasi dan tujuan yang ingin dicapai dengan pengklasifikasian itu. Dalam konteks kuliner, penetapan sifat-sifat untuk penentuan takson kulinernya adalah kesamaan bahan baku utam, bumbu dan rempah-rempah, pengolahan (cara masak dan sistem penghidangan), cita rasa (*taste*), serta sejarah dan makna kulinernya.
3) Takson yang terdapat pada tingkat takson (kategori) yang lebih rendah mempunyai kesamaan sifat lebih banyak daripada takson yang terdapat di tingkat takson (kategori) di atasnya. Artinya, lima sifat atau indikator inheren yang ditetapkan itu akan menjadi parameter penting dalam menentukan suatu jenis makanan tertentu dapat dimasukkan ke sistemnya taksonnya masing-masing.
4) Perbedaan antara istilah takson dengan kategori. Pada istilah takson, yang ditekankan adalah pengertian unit atau kelompok yang mana pun, sedangkan pada istilah kategori yang ditekankan adalah tingkat atau kedudukan golongan dalam suatu hierarki tertentu. Dalam konteks taksonomi kuliner, istilah takson lebih dikedepankan dibandingkan kategori. Tujuannya agar pemetaan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ragam kuliner pada suatu takson tertentu atas dasar *node* yang ada menjadi mudah.

5) Dalam taksonomi tumbuhan, istilah takson digunakan untuk menyebut suatu nama takson dan menunjukkan pula tingkat takson (kategori). Dalam konteks kuliner, hal paling utama adalah kemampuan menetapkan tingkat taksonnya terlebih dahulu, baru kemudian diangkat pada aspek penelusuran kesamaan *node* dari indikator inheren takson pada setiap jenis kulinernya.
6) Ada tiga sistem klasifikasi dalam taksonomi tumbuhan, yaitu sistem klasifikasi buatan, sistem klasifikasi alam, dan sistem klasifikasi filogenetik. Namun, pada konteks kuliner, sistem klasifikasi buatan yang dilakukan oleh peneliti yang mendasarkan diri pada lima sifat atau indikator inheren takson sebagai *node* atau inti analisis jaringannya akan digunakan. Hal ini karena kuliner adalah produk kebudayaan, di mana penciptaannya lebih banyak disebabkan oleh pertemuan atau silang budaya, kedekatan dengan sumber daya lingkungan sekitar, dan variasi atau modifikasi makanan yang didasarkan pada cita rasa ataupun bahan baku utama dan resepnya.
7) Berdasarkan sejarah perkembangannya, ketiga sistem klasifikasi tersebut dibagi menjadi empat periode, yaitu periode sistem habitus, sistem numerik, sistem alam, dan sistem filogenetik. Sistem klasifikasi yang tinjauannya didasarkan pada modifikasi dari sistem yang telah ada dengan penambahan data yang baru disebut sistem kontemporer. Dalam konteks kuliner, sistem analisis jaringan dengan memperhatikan lima sifat takson sebagai *node*-nya digunakan untuk menganalisis klasifikasi taksonnya. Sistem kontemporer yang dimaksud di sini adalah sistem analisis jaringan dari *node* pada lima sifat takson yang ditetapkan itu.
8) Kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi akan berpengaruh terhadap perkembangan ilmu taksonomi tumbuhan. Hal ini terlihat jelas pada konteks kuliner, di mana taksonomi kuliner

Buku ini tidak diperjualbelikan.

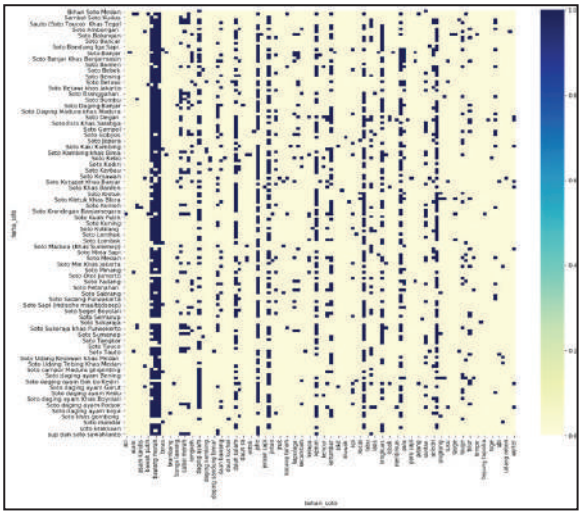


Foto: Gustaf Wijaya dan M. Farham Harvianto (2020)

Gambar 5.1 Hasil Analisis Data Soto-sotoan dalam Ensiklopedia Kuliner dengan Analisis *Heatmap*

yang menjadi ikhtiar awal ini juga memadukan aspek pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Analisis jaringan untuk menemukan *node* dari lima sifat takson yang digunakan pada ragam kuliner yang ada, tentu akan lebih baik menggunakan sistem komputasi sebagaimana yang diperkenalkan tim peneliti dengan menggunakan model *Python* dan *Heatmap* sebagai diagram klasifikasi. Penggunaan aplikasi berbasis web desain yang dikenalkan dalam memetakan 15.000 data kuliner menjadi model awal dari sistem taksonomi kulinernya. Perhatikan contoh penggunaan model analisis *Heatmap* dari salah satu varian makanan soto-sotoan berikut ini (Gambar 5.1).

9) Perubahan klasifikasi organisme hidup yang semula dua dunia, kemudian menjadi empat dunia, atau dari empat dunia menjadi lima dunia, telah mengakibatkan sekelompok atau sebagian kelompok organisme yang semula termasuk dalam dunia tum-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

buhan dipindahkan ke dalam dunia (*regnum*) baru atau *regnum* yang lain. Dalam konteks kuliner, fenomena seperti ini barangkali akan muncul ketika variasi dan modifikasi dari dua atau beberapa jenis kuliner dilakukan dan mengalami perubahan yang berbeda dari awal penciptaannya. Dengan demikian, penetapan takson, seperti *divisio* atau *phylum,* pada taksonomi kuliner sesungguhnya menjadi sangat penting sehingga modifikasi yang terjadi dapat terurai dari sisi takson paling tingginya ataupun penurunannya ke takson yang berada di bawahnya. Sistem penetapan tingkat takson dan cara pengklasifikasiannya akan diuraikan pada subbagian berikutnya.

Dalam upaya klasifikasi kuliner, proses identifikasi unsur atau sifat takson atau indikator inheren menjadi garda paling depan dalam penentuan sistem taksonomi kulinernya. Dalam taksonomi makhluk hidup, proses identifikasi mencakup beberapa hal berikut ini.

1) Identifikasi tumbuhan adalah menentukan namanya yang benar dan tempatnya yang tepat dalam sistem klasifikasi. Dalam konteks kuliner, identifikasi kuliner berarti menentukan namanya yang benar dan tempatnya yang tepat dalam sistem klasifikasi berdasarkan lima sifat penentuan taksonnya.
2) Tumbuhan yang akan diidentifikasikan mungkin belum dikenal oleh dunia ilmu pengetahuan (belum ada nama ilmiahnya) atau mungkin sudah dikenal oleh dunia ilmu pengetahuan. Dalam konteks kuliner, tidak dikenal adanya nama ilmiah atau nama Latin pada setiap jenis makanannya. Jadi, pada tahap awal pengklasifikasian, jenis makanan tersebut dapat menggunakan nama lokal atau nama aslinya — ataupun jika ada upaya tambahan— untuk sementara akan menggunakan nama Latin sebagaimana urutan tempat pada sistem takson tumbuhan.
3) Penentuan nama baru dan penentuan tingkat-tingkat takson pada tumbuhan harus mengikuti aturan yang ada dalam Kode Internasional Tatanama Tumbuhan (KITT). Penetapan KITT didasarkan pada Muktamar Botani Internasional dari kode Paris tahun 1967,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kode Sydney tahun 1981, hingga Kode Internasional Tatanama Tumbuhan tiga bahasa tahun 1983 (Jeffrey, 1982; Green, 1986). Sementara itu, dalam konteks kuliner, belum ada aturan baku seperti aturan KITT. Namun, konsepnya dapat diakomodasi dan diterapkan menurut aturan dalam KITT sehingga setiap tingkatan taksonnya dapat sesuai dengan tata pengelolaan setiap jenisnya berdasar tingkatan takson.

Salah satu tekniknya adalah penyusunan dan pendokumentasian 15.000 item data kuliner yang dilakukan oleh LIPI. Melalui proses input yang bersifat dua arah, para relawan dapat menginput data sendiri, demikian juga kelompok masyarakat umum dapat mengunggah, kemudian informasi itu dikonfirmasi oleh administrator laman untuk menguji bahwa data tersebut tidak bersifat ulangan. Proses seperti ini dapat diartikan sebagai kode bersama penamaan berbagai jenis kuliner yang ada di seluruh wilayah Indonesia, terlebih ketika kode-kode penamaan yang diinput sudah diselaraskan dengan ketentuan UNESCO tentang afirmasi pelestarian budaya dalam berbagai produk kebudayaan. Pencapaian data kuliner sebanyak 15.000 jenis atau spesies tentu merupakan langkah besar dalam proses pemberian nama dan hal ini termasuk penyelamatan produk budaya kuliner.

4) Prosedur identifikasi tumbuhan yang untuk pertama kali akan diperkenalkan ke dunia ilmiah memerlukan bekal ilmu pengetahuan yang mendalam tentang isi KITT. Ada enam asas yang perlu ditetapkan, yaitu (1) tata nama tumbuhan dan hewan berdiri sendiri; KITT berlaku sama bagi nama takson yang semuanya diperlakukan sebagai tumbuhan atau tidak; (2) penerapan nama takson ditentukan dengan perantaraan tipe tata namanya; (3) tata nama takson didasarkan atas prioritas publikasinya; (4) setiap takson dengan sirkum skripsi dan tingkat tertentu hanya dapat mempunyai satu nama yang benar, yakni nama tertua yang sesuai dengan peraturan, kecuali dalam hal yang dinyatakan secara

Buku ini tidak diperjualbelikan.

khusus; (5) nama ilmiah diperlakukan sebagai bahasa Latin tanpa memperhatikan asalnya; dan (6) peraturan tata nama berlaku surut, kecuali bila dibatasi dengan sengaja (Mackean, 1991).

Asas-asas KITT itu tentu tidak bisa dibuat sendiri untuk kepentingan taksonomi kuliner karena dokumen semacam KITT sendiri belum tersusun. Ketiadaan dokumen semacam KITT disebabkan oleh belum adanya praktisi dan ilmuwan bidang kuliner yang membicarakan hal itu. Namun, beberapa asas KITT sebenarnya telah diakomodasi dalam menyusun tatanama ragam kuliner yang ada sehingga konteksnya tidak terlalu jauh dengan sistem taksonomi makhluk hidup. Proses penginputan 15.000 data kuliner setidaknya menjadi basis dasar (*data science*) pertumbuhan dan perkembangan kuliner yang tersebar di seluruh Indonesia. Saat penginputan data di laman budaya Indonesia tersebut, secara tidak sadar, penyusunan dokumen seperti KITT dalam model taksonomi kuliner itu sedang berlangsung.

5) Untuk mengidentifikasi tumbuhan yang telah dikenal oleh dunia ilmu pengetahuan, diperlukan adanya sarana yang berasal dari bantuan orang, adanya spesimen herbarium, buku-buku flora dan monografi, serta kunci identifikasi dan lembar identifikasi jenis. Dalam konteks kuliner, aspek ini telah dilakukan peneliti LIPI. Selain itu, bantuan orang dilibatkan juga dalam proses partisipasi penginputan data. Sistem laman seperti yang diterapkan Wikipedia yang memanfaatkan partisipasi masyarakat melalui informasi yang direkam, diinput, dan ditahsil oleh administrator, baik secara kasat mata maupun melalui mesin pemroses, menjadi bagian tidak terpisahkan dari penyusunan proyek Kode Kuliner Nusantara. Standar penyusunan kode Nusantara bidang kuliner pun merujuk pada ketentuan kode yang ditetapkan oleh UNESCO.

Beberapa langkah pengumpulan spesimen juga dilakukan dengan cara uji coba langsung, yaitu merasakan cita rasa, menguji

Buku ini tidak diperjualbelikan.

bahan baku utama (*ingredients*), mengukur bumbu (resep) dan rempah, melihat langsung tata pengelolaannya, dan memahami sejarah dan makna setiap kuliner. Hampir 3.500 spesies kuliner yang ada di Nusantara telah dicicipi sehingga semakin menguatkan pembuatan Kode Kuliner Nusantara tersebut. Kode Kuliner Nusantara yang tercantum dalam laman Ensiklopedi Kuliner tersebut akhirnya dapat menjadi media identifikasi spesies bagi kepentingan taksonomi kuliner.

6) Monografi adalah bentuk karya taksonomi tumbuhan yang memuat jenis-jenis tumbuhan yang tergolong dalam kategori tertentu, baik yang terbatas pada suatu wilayah tertentu saja maupun yang terdapat di seluruh dunia. Dalam konteks kuliner, yang dimaksud dengan monografi ialah himpunan Kode Kuliner Nusantara dalam laman Ensiklopedi Kuliner yang memuat 15.700 data kuliner yang dilengkapi oleh lima sifat atau indikator inheren penentuan taksonnya. Setiap sifat takson tersebut dipaparkan secara detail, bahkan beberapa di antaranya dilengkapi dengan tempat penjualan dan pembuatan spesies makanannya.
7) Kunci identifikasi adalah serentetan pertanyaan yang jawabannya harus ditemukan pada spesimen yang akan diidentifikasi. Bila semua pertanyaan berturut-turut dalam kunci identifikasi ditemukan jawabannya, berarti nama serta tempatnya dalam sistem klasifikasi tumbuhan yang akan diidentifikasi dapat diketahui. Dalam konteks kuliner, serentetan pertanyaan, khususnya terkait dengan lima sifat takson yang ada, telah ditetapkan sehingga pembaca atau pengguna internet dapat langsung centang saja. Selain itu, penyebaran kuesioner juga dilakukan, di mana sepuluh pertanyaan yang berhubungan erat dengan ciri utama dari spesies kuliner itu dapat terpapar. Responden umumnya akan ditanya setidaknya dengan sepuluh jenis kuliner yang ada dan dikenal di wilayahnya masing-masing.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kuesioner dengan dua bagian utama (kuesioner identifikasi dan kuesioner makna kuliner) telah disebar kepada tiga ratus responden di setiap wilayahnya. Selama dua tahun penetapan Kode Kuliner Nusantara itu, setidaknya ada delapan lokasi terpilih, yaitu Makassar, Yogyakarta, Lombok, Mempawa, Banyuasin, Padang, Wonogiri, dan Papua. Artinya, ada sekitar 2.100 jawaban responden yang berbeda. Jika dalam jawaban setiap kuesioner ada spesies kuliner baru dari sepuluh jenis kuliner yang diminta, variasi jawaban responden tentang spesies kuliner yang ada tentu akan memperkaya data kuliner tersebut. Variasi jawaban responden sebenarnya adalah 10 spesies berbeda.

Jika asumsi itu berhasil, setidaknya akan ada 15.000 data spesies kuliner yang teridentifikasi. Namun, karena pengetahuan kuliner masyarakat pada sebuah konteks wilayah rata-rata bersifat sama, selisih perbedaan jawabannya adalah antara skala 1 sampai dengan 2 spesies yang berbeda. Artinya, dari 300 responden di sebuah wilayah, dijumpai setidaknya 10 spesies kuliner yang umum diketahui dan selisihnya adalah antara angka 200 sampai dengan 300 spesies kuliner yang lain. Pada studi kasus di Makassar, ada sepuluh makanan utama yang sangat dikenal, tetapi responden akan memberikan jawaban yang berbeda satu atau dua jenis kuliner yang ada. Artinya, jika ada 300 responden, lalu ia memberikan jawaban 1 yang berbeda dengan responden lainnya, artinya ada sekitar 200 sampai dengan 300 spesies yang teridentifikasi.

Setiap daerah sampel penelitian—yang dipilih karena daerah itu menjadi pusat gravitasi peradaban dalam tradisi kuliner di wilayah sekitar, khususnya dengan memperhatikan sejarah geohistoris kebangsaan di masa lalu—setidaknya akan menghasilkan sekitar 100–200 data spesies kuliner yang ada. Jika angka ini dikalikan dengan jumlah lokasi penelitian sebanyak tujuh lokasi, setidaknya akan ada data spesies kuliner sebanyak 7.000

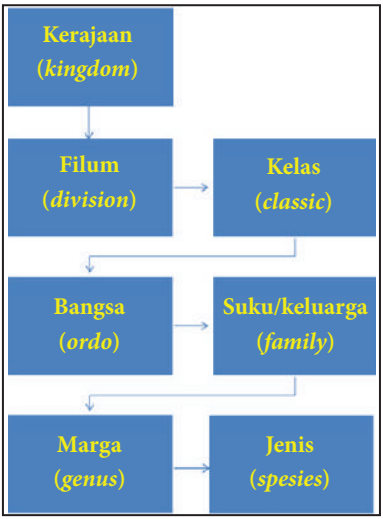
Buku ini tidak diperjualbelikan.

sampai 14.000 data kuliner. Sayangnya, setelah data itu dikontrol ulang atau dilakukan konfirmasi dengan cara mesin pencari data (*tracking*) dan sistem manual, tingkat kesamaannya mencapai 20–30% dari data yang masuk. Akibatnya, data yang sama berada pada kisaran 2.800 sampai 4.200 spesies.

Dengan demikian, spesies maksimal data kuliner hanya akan mencapai 11.200 spesies atau setidaknya angka 9.800 spesies kuliner menjadi angka yang cukup stagnan untuk tidak berubah. Titik kesamaan di antara angka 9.800 sampai 11.200 tersebut akan sering muncul. Keadaan demikian juga dialami oleh tim peneliti dalam proses penginputan data kuliner yang tersebar. Ketika data sudah memasuki angka 9.000 spesies, angka itu sudah mulai sulit berubah. Kesamaan nama dan lima sifat taksonnya sudah mulai sering muncul. Pada tahapan inilah, tingkat kesulitan kodifikasi dan identifikasi spesies kuliner sudah meningkat. Peningkatan kehati-hatian dari seluruh peneliti dan relawan sudah mulai dilakukan saat menerima kiriman, input data manual, ataupun input data partisipatif berbagai kelompok masyarakat. Penguatan kontrol identifikasi pun mulai ditingkatkan sistemnya. Melalui berbagai aplikasi analisis jaringan, seperti Pudet, pengawasan input dengan memperhatikan tingkat kesamaan dari indikator inheren pun dilakukan.

8) Lembar Identifikasi Jenis adalah sebuah gambar suatu jenis tumbuhan yang disertai nama klasifikasi jenis yang bersangkutan. Dalam konteks kuliner, penyertaan gambar spesies makanan dilakukan hingga detail, dari pengolahan bahan, pemasakan, hingga penghidangannya. Penampilan gambar itu dibuat seperti voucer herbarium sebagaimana yang biasa dilakukan oleh peneliti taksonomi. Gambar kuliner dalam jaringan laman memungkinkan orang dapat melihat ciri morfologisnya sehingga pembaca dan penikmat kuliner bisa merasakan adanya kesamaan dari gambar yang terpapar pada sebuah spesies makanan dengan suatu makanan yang pernah dikonsumsi atau dilihat, walaupun itu berbeda namanya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: Keeton & Gould 1996)

Gambar 5.2 Urutan Klasifikasi atau Sistem Taksonomi

Dengan cara identifikasi sebagaimana yang dilakukan oleh sistem taksonomi tumbuhan, proses identifikasi spesies kuliner ini diharapkan juga akan membentuk urutan hierarki atau tingkatan klasifikasi takson kuliner khas Nusantara. Untuk memudahkan pembacaan urutan klasifikasi atau sistem taksonominya, taksonomi kuliner juga akan merunut sistem taksonomi dari tingkatan yang terbesar hingga terkecil. Gambar 5.2 merupakan urutan klasifikasi atau sistem taksonomi.

Dalam konteks kuliner, hierarki taksonomi tersebut menjadi penting untuk menguraikan posisi dari berbagai jenis kuliner. Karena dokumen semacam KITT-nya belum ada, penggunaan *data science* dari proses kodifikasi data kuliner yang dilakukan tim merupakan analogi dari KITT tersebut. Harapannya, peta masing-masing spesies kuliner itu dapat diletakkan sesuai keadaannya sehingga proses modi-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

fikasinya dapat sesuai dengan tujuan awal dari pembuatan makanan yang ada. Jika dilihat secara permukaan, upaya menyusun taksonomi kuliner seperti ini seolah tidak memiliki tujuan strategis. Upaya ini seolah hanya memosisikan jenis-jenis kuliner pada posisi hierarki taksonomi itu saja. Namun, jika ditelisik lebih dalam, pemetaan takson yang didasarkan pada lima sifat atau indikator inheren takson kuliner sebenarnya adalah proses mengidentifikasi unsur-unsur morfologis makanan yang di dalamnya mengungkap bahan baku, bumbu (resep) dan rempah-rempah, cara pengelolaan, dan cita rasa, bahkan sejarah dan makna dari setiap kuliner.

D. MEMETAKAN SIFAT TAKSON DALAM KULINER

Identifikasi dan penetapan klasifikasi takson beragam kuliner yang berasal dari Ensiklopedi Kuliner didasarkan pada tingkat kesamaan lima sifat atau indikator inheren takson kuliner yang ada, yaitu bahan baku utama, bumbu (resep) dan rempah-rempah, pengolahan (cara masak dan sistem penghidangan), cita rasa, serta sejarah dan makna kuliner. Masing-masing sifat takson tersebut tentu memiliki indikator yang inheren di dalamnya sehingga akan memudahkan pengidentifikasian jenis kuliner tertentu masuk pada takson tertentu dan berada pada hierarki tertentu. Kesamaan indikator inheren dalam berbagai jenis kuliner dapat diukur jumlah persentasenya.

Cara pengukuran indikator inheren setiap jenis kuliner itu dapat mengikuti cara mengurai sistem kekerabatan dalam bahasa daerah. Untuk mengukur tingkat kesalingpahaman antara dua bahasa, misalnya, dapat dilihat dari persentase kekerabatan kedua atau lebih bahasa-bahasa yang ada (Verhaar, 2004). Untuk mengukur tingkat kekerabatan bahasa, bisa digunakan rumus sebagai berikut.

$$\frac{\textbf{Jumlah kata yang berkerabat}}{\textbf{Jumlah kata yang dibandingkan}} \times \textbf{100\%}$$

Hasil dari perhitungan itu kemudian dihubungkan dengan klasifikasi tingkat kekerabatan. Klasifikasi yang digunakan pada

Buku ini tidak diperjualbelikan.

umumnya adalah klasifikasi tingkat kekerabatan bahasa menurut Morish Swadesh yang dikutip oleh Keraf (Kridalaksana, 1993) yang ditunjukkan pada Tabel 5.1.

Tabel 5.1 Tingkat Kekerabatan Bahasa

No.	Tingkatan Bahasa	Persentase Kata Kerabat
1	Bahasa (*language*)	100–81
2	Keluarga (*family*)	81–36
3	Rumpun (*stock*)	36–12
4	Mikrofilum	12–4
5	Makrofilum	4–1
6	Mesofilum	Kurang dari 1

Sumber: Kridalaksana (1993)

Hal yang memudahkan identifikasi sistem kekerabatan bahasa adalah adanya standar baku dua ratus kosakata dalam daftar Swadesh. Klasifikasi yang dilakukan oleh Swadesh memungkinkan sistem kekerabatan berbagai bahasa itu dapat diangkat dan diukur persentasenya. Dalam sistem klasifikasi kuliner, hal itu belum dilakukan oleh siapa pun. Dengan demikian, pengklasifikasian kuliner yang ada sepenuhnya masih bersifat tawaran yang dilakukan oleh tim peneliti sendiri. Lima sifat takson tersebut kemudian dirinci kembali ke dalam indikator inherennya. Setiap sifat takson dapat menghasilkan tiga sampai lima indikator inheren di dalamnya. Jika dikalikan dengan lima sifat taksonnya, setidaknya akan ada 15 sampai 25 indikator yang menentukan sebuah tingkat kesamaan ragam kuliner.

Jumlah keseluruhan indikator inheren dari masing-masing sifat taksonnya dapat dianalogikan sebagai "daftar kosakata Swadesh" dalam arti kebahasaan. Dalam konteks kuliner, jumlah indikator ini dapat disebut sebagai "Daftar Indikator Inheren Sifat Kuliner". Sementara itu, untuk mengurai tingkat atau hierarki taksonnya, penggunaan analogi dari sistem kekerabatan bahasa dapat dilakukan. Analoginya dapat menggunakan rekayasa persentase sebagai berikut.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Berikut adalah rumus pengukuran tingkat kekerabatan kuliner dengan catatan bahwa daftar indikator inheren sifat takson kuliner tersebut harus dibuat secara detail sesuai paparan.

$$\frac{\textbf{Jumlah indikator inheren sifat takson yang berkerabat}}{\textbf{Jumlah indikator inheren sifat takson yang dibandingkan}} \times \textbf{100\%}$$

Analogi sistem kekerabatan bahasa untuk taksonomi kuliner dapat dilihat pada Tabel 5.2.

Tabel 5.2 Klasifikasi Taksonomi

No.	Tingkatan Takson	Tingkat Persentase Kesamaan Indikator Inheren Sifat
1	Spesies	100–81
2	Marga (*Genus*)	81–50
3	Kerabat (*Famili*)	51–37
4	Bangsa (*Ordo*)	36–12
5	Kelas (*Class*)	12–4
6	Divisi (*Phylum*)	4–1
7	Kerajaan (*Kingdom*)	Kurang dari 1

Sumber: Kridalaksana (1993)

Persentase kesamaan indikator inheren pada Tabel 5.2 memang sedikit berbeda dengan persentase kebahasaan, khususnya pada aspek spesies dan *kingdom*-nya. Hal penting adalah kepentingan mengidentifikasi dan memasukkan jenis kuliner pada suatu spesies, genus, famili, ordo, dan kelas tertentu berdasarkan pemenuhan kriteria indikator inheren sifat taksonnya. Ketika hierarki takson itu telah ditetapkan, menariknya ke dalam filum atau divisi dan *kingdom* tertentu pastilah akan lebih mudah.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

1. BAHAN BAKU (*INGREDIENTS*)

Sifat takson bahan baku dibagi ke dalam indikator inheren dan subindikator. Indikator inheren bisa dikatakan sebagai variabel utama, sementara subindikator adalah pemecahan dari variabel yang ada dan merujuk pada aspek rinci dari setiap variabelnya. Tingkat kesamaan dalam subindikator inilah yang memungkinkan suatu jenis kuliner tertentu dapat dikelompokkan sebagai spesies atau genus yang sama.

Indikator inheren dari sifat bahan baku terdiri atas (1) jenis bahan baku; (2) kandungan utama yang mencakup unsur-unsur gizi; (3) jumlah komposisi bahan baku yang didasarkan pada aspek perpaduan dari satu, dua atau lebih bahan baku utama; (4) asal bahan baku menjadi penting karena akan mengurai kecenderungan awal dari proses pembuatan suatu jenis kuliner tertentu. Jika nantinya dimodifikasi dengan bahan baku lain yang berasal dari luar lingkungannya, tentu hal ini akan menjadi aspek penting dari kekayaan kuliner yang ada di Nusantara; (5) indikator inheren pemanfaatan menjadi sangat penting karena terkait dengan kebiasaan makan (*food habit*) para pembuat dan penikmatnya; dan (6) alasan memilih bahan baku, dalam perspektif ilmu sosial, dalam suatu jenis kuliner tertentu akan sangat penting, khususnya pada aspek pandangan masyarakat suatu wilayah tentang makanan yang mengenyangkan (*mangan wareg*); dan makan yang enak/nikmat (*mangan enak*).

Perincian Tabel 5.3 bisa jadi belum mencakup seluruh aspek bahan baku, khususnya terkait dengan indikator inherennya. Indikator inheren dan subindikator pada akhirnya bisa dikembangkan bersamaan dengan proses pengembangan data sains yang dikembangkan oleh tim peneliti dan ahli sistem informasi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 5.3 Indikator Inheren Bahan Baku

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Bahan baku (*ingredients*)	Jenis bahan baku	• beras • jagung • sagu • umbi-umbian • kacang-kacangan (kedelai, kacang hijau, kacang tanah, benguk, dan sebagainya) • daging hewan ternak • ikan • telur • susu
	Kandungan utama	• karbohidrat • protein • lemak nabati • lemak hewani
	Jumlah komposisi bahan baku utama	• bahan baku utama tunggal • bahan baku utama campuran ganda 50:50 • bahan baku utama campuran ganda 70:30 • bahan baku utama campuran ganda 90: 10 • bahan baku utama campuran tiga 40:30:30 • bahan baku utama campuran tiga 50:25:25 • bahan baku utama campuran tiga 70:15:15 • bahan baku utama dan pelengkap 70:30 • bahan baku utama dan pelengkap 50:50 • bahan baku utama dan 2 pelengkap 50:25:25
	Asal bahan baku	• pertanian (lahan/daratan) • peternakan • kolam/empang • sungai dan danau • laut
	Pemanfaatan	• makan besar (menu utama) • makan pelengkap (lauk-pauk) • jajanan • minuman
	Alasan pemilihan	• bahan utama makan mengenyangkan • bahan utama makan nikmat/enak

Buku ini tidak diperjualbelikan.

2. BUMBU (RESEP) DAN REMPAH-REMPAH

Bumbu dan rempah merupakan hasil kekayaan alam yang ada dan banyak dijumpai di Indonesia. Keduanya biasanya digunakan untuk bahan penyedap masakan dan banyak juga yang menjadikannya sebagai bahan baku pembuatan obat dan jamu. Banyak manfaat yang dapat diambil dari bumbu dan rempah-rempah untuk berbagai keperluan, misalnya untuk keperluan industri jamu, farmasi yang menggunakan bumbu dan rempah sebagai bahan tambahan yang alami untuk pembuatan obat, dan rumah tangga yang paling banyak menggunakan bumbu dan rempah sebagai bahan penyedap masakan.

Ada beberapa pengertian terkait bumbu (resep). Bumbu diartikan sebagai bahan penyedap makanan atau masakan dan sifatnya tidak tahan lama atau tidak awet. Ada juga yang mengartikannya sebagai tanaman aromatik yang ditambahkan pada masakan—dalam keadaan segar atau basah—sebagai bahan penyedap masakan dan dapat berfungsi untuk membangkitkan selera makan. Bumbu selalu identik dengan rempah-rempah. Rempah-rempah adalah berbagai jenis tumbuhan yang memiliki cita rasa dan ciri-ciri tertentu. Bumbu pada umumnya berfungsi sebagai penyedap rasa, memberi aroma pada masakan, membangkitkan selera makan, memberi warna pada masakan, serta beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti asam, jeruk nipis, gula dan kunir, dan sebagai hiasan masakan. Dengan demikian, bumbu (resep) dan rempah-rempah menjadi satu sifat terpenting dari suatu proses klasifikasi takson kuliner.

Tabel 5.4 masih menggunakan standar baku tentang aspek-aspek yang ada pada sebuah indikator bumbu (resep) dan rempah. Umumnya, modifikasi pada indikator inheren ini akan sering terjadi dengan cara menabrak-nabrakkan atau mencampur-campurkan bumbu dan rempah yang saling bertolak belakang fungsi dan cita rasanya. Kecenderungan modifikasi seperti ini juga terjadi pada dunia fesyen, khususnya pada pemilihan warna dan bahan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 5.4 Indikator Inheren Bumbu (Resep) dan Rempah

Aspek Takson	Indikator Inheren	Sub Indikator
Bumbu dan Rempah	Golongan buah	• cabai merah • cabai hijau • asam jawa • jeruk nipis, jeruk limau, jeruk lemon • belimbing sayur
	Golongan batang	• serai • kayu manis
	Golongan daun	• daun jeruk • daun salam • daun kucai • daun seledri • daun bawang • daun kemangi • daun kunyit • daun pandan • daun mangkokan
	Golongan umbi	• bawang merah • bawang putih • bawang bombay
	Golongan Akar	• jahe • kunyit • kencur • lengkuas • temu kunci • temulawak
	Rempah-rempah	• lada putih • lada hitam • cengkeh • kemiri • ketumbar • jinten • pala • kayu manis • kapulaga

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Bumbu dan Rempah	Bumbu Basah	• cabai • daun bawang • bunga kecombrang • jahe
	Bumbu kering (rempah)	• adas • jinten • klabet • kemiri • ketumbar • kapulaga • jinten
	Jumlah komposisi bumbu dan rempah-rempah	• bahan bumbu tunggal • bahan bumbu campuran ganda 50:50 • bahan bumbu campuran ganda 70:30 • bahan bumbu campuran ganda 90: 10 • bahan bumbu campuran tiga 40:30:30 • bahan bumbu campuran tiga 50:25:25 • bahan bumbu campuran tiga 70:15:15 • bahan bumbu dan rempah-rempah 70:30 • bahan bumbu dan rempah-rempah 50:50 • bahan bumbu dan 2 rempah 50:25:25 • bahan bumbu dan 3 rempah 25:25:25:25

Sumber: Hasil Olah Data Primer

3. PENGOLAHAN KULINER

Indikator inheren pengolahan kuliner, termasuk cara masak dan sistem penghidangan, merupakan proses terpenting dari ragam kuliner yang tersajikan untuk dinikmati. Kata pengolahan yang dimaksud dalam indikator inheren di sini sebenarnya sama dengan pengertian memasak dalam arti proses utuh peramuan, pemasakan, dan penghidangan ragam kuliner. Memasak berarti kegiatan menyiapkan makanan untuk dimakan dengan cara memanaskan bahan makanan agar dapat dikonsumsi. Memasak terdiri atas berbagai metode, teknik,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

peralatan, dan kombinasi bumbu dapur untuk mengatur rasa memudahkan makanan untuk dicerna dan mengubah makanan dari segi warna, rupa, rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi.

Memasak secara umum adalah persiapan dan proses memilih, mengatur kuantitas, dan mencampur bahan makanan dengan urutan tertentu untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Dalam indikator inheren ini, karena bahan baku, bumbu, dan rempah-rempah telah menjadi indikator inheren sendiri, proses memanaskan itu yang menjadi fokus indikator inheren sifat takson pengolahan ini. Memanaskan bahan makanan, walaupun tidak selalu mengalami perubahan bahan makanan tersebut secara kimiawi, mengakibatkan adanya perubahan rasa, tekstur, penampilan, dan nilai nutrisi.

Sebagaimana paparan pada bab sebelumnya tentang pandangan dunia dalam memasak, cara memanaskan bahan makanan dan kegiatan memasak sendiri mencerminkan adanya faktor sosial, ekonomi, lingkungan, ekonomi, agrikultur, agama, budaya, dan estetika yang memengaruhinya. Faktor sosial terkait dengan sistem stratifikasi sosial yang ada di masyarakat. Kelompok sosial berstrata tinggi bisa memanfaatkan teknik menggoreng, memanggang, dan lainnya karena berhubungan dengan ketersediaan sumber daya ekonomi yang cukup memadai. Hal ini tentu terkait erat dengan faktor ekonomi, di mana ketersediaan bahan baku dan teknik memasak selalu akan memiliki korelasi terhadap biaya penyediaannya. Makin banyak teknik menggoreng yang dilakukan maka akan semakin berbiaya tinggi. Biaya minyak goreng, kayu, ataupun bahan bakar lainnya harus diperhitungkan si pembuatnya.

Sementara itu, faktor lingkungan umumnya terpusat pada ketersediaan bahan baku yang ada di sekitarnya. Orang Bajo di perairan Nusantara tidak akan sering menggunakan teknik menggoreng karena mereka selalu berada di atas perahu. Selain ketersediaan minyak, aspek lingkungan tidak memungkinkan mereka mempraktikkan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

teknik menggoreng ini sebagai praktik memasak harian. Mereka mengutamakan teknik memanggang, membakar, ataupun memasak bahan baku yang ada. Demikian juga faktor agrikultur yang ada, maknanya hampir sama dengan faktor lingkungan, di mana faktor ini menjadi penting karena terkait dengan orientasi mata pencarian, lingkungan, dan cara pandang masyarakat yang berpengaruh terhadap praktik memasaknya. Kebiasaan dunia pertanian, misalnya, akan selalu mengedepankan aspek memasak dengan cara merebus dibandingkan menggoreng, dan sebagainya.

Faktor agama dan budaya sering kali diperhatikan juga dalam teknik memasak ragam kuliner. Norma-norma keagamaan yang berhubungan dengan halal dan haram akan menjadi sudut pandang tertentu dalam proses memasak. Memasak daging dan menuangkannya dengan darah tentu dianggap haram. Penggunaan bahan baku yang dikategorikan berbahaya dan jelas hukum haramnya juga akan dijauhi oleh para pembuat dan penikmatnya. Tidak hanya itu, faktor budaya juga umumnya sering berkolaborasi dengan faktor agama dalam praktik pembuatan kuliner. Faktor budaya dalam praktik memasak ragam kuliner sangat diperhatikan karena terkait dengan kaidah sosial dan kebiasaan makan (*food habit*) yang dikenal di masyarakatnya. Jika teknik memasak tidak disesuaikan, makanan itu sering kali akan dianggap berasa aneh dan bahkan sulit dinikmati.

Demikian juga faktor estetika. Praktik memasak akan selalu mengupayakan warna-warna yang setelah dimasak tetap mengundang selera makan orang, dan mempertahankan cita rasa yang diharapkannya. Estetika juga akan memiliki makna yang sama dengan sejarah dan falsafah ragam kuliner yang ada. Sebagai contoh, kue poci di wilayah Cirebon Timur akan tetap berbentuk segitiga sama sisi, jika dimasak dengan cara yang benar. Mengukus merupakan cara paling baik dalam proses mempertahankan bentuk dan warna daunnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Berikut ini adalah beberapa metode memasak yang dikenal dalam praktik kuliner (Kuo dkk., 2012).

a) Menggoreng, yakni memasak makanan dengan cara memasukkan bahan makanan ke minyak panas.
b) Merebus, yakni memasak makanan dengan cara merendam bahan makanan ke dalam air yang panas.
c) Mengukus, yakni memasak makanan dengan menggunakan uap air atau alat dapur lain, seperti kukusan, dandang, dan panci.
d) Menumis, yakni memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak olahan dan ditambah dengan sedikit cairan sehingga hasilnya sedikit berkuah atau basah.
e) Membakar, yakni memasak makanan secara langsung di atas bara api. Teknik ini disebut juga dengan memanggang.
f) Memanggang (*bake*), yakni memasak makanan dengan menggunakan alat pembakaran, seperti oven dan *microwave*.
g) Menyangrai, yakni memasak makanan di wajan tanpa air atau minyak goreng, bahkan ada yang menggunakan media pasir.
h) Mengasap, yakni memasak makanan dengan memberikan asap panas terhadap bahan baku masakan agar memiliki cita rasa khas dan lebih awet untuk dikonsumsi.
i) Mengetim, yakni memasak dengan cara yang sama seperti mengukus, tetapi dengan sistem uap yang dipisah dengan dua media berbeda.

Beberapa teknik tersebut hanya sebagian dan masih ada cara memasak lainnya, seperti teknik menyangan. Oleh karena itu, teknik memasak merupakan salah satu indikator inheren yang cukup penting. Beberapa indikatornya bisa dikemukakan sebagai pembeda penting dari sifat takson spesies kuliner (Tabel 5.5).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 5.5 Indikator Inheren Pengolahan Kuliner

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Pengolahan (Cara memasak)	Menggoreng	• minyak penuh • minyak setengah • minyak sedikit
	Merebus	• merebus sampai medok (matang) • matang pas • setengah matang • air penuh • air setengah • air terbatas permukaan • bahan baku langsung • dibungkus daun atau media lainnya
	Mengukus	• mengukus lepas (medok betulan) • matang pas • setengah matang • bahan baku langsung • menggunakan daun atau media lainnya
	Menumis	• menumis dengan minyak murni • menumis dengan mencampur minyak dan air • menumis dari bahan baku mentah • menumis bahan baku setengah matang
	Membakar	• membakar langsung bahan baku utuh • membakar bahan baku yang terbungkus • membakar bahan baku hingga matang • membakar bahan baku setengah matang
	Memanggang	• memanggang langsung bahan baku utuh • memanggang bahan baku terbungkus • memanggang bahan baku hingga matang • memanggang bahan setengah matang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Pengolahan (Cara memasak)	Menyangrai	• menyangrai dari bahan baku mentah • menyangrai dari bahan baku setengah matang • menyangrai bahan baku untuk memberi cita rasa berbeda (sekadar pelengkap)
	Mengasap	• mengasap langsung di atas perapian • mengasap tidak langsung- jauh api • mengasap bahan baku secara langsung • mengasap bahan baku yang terbungkus
	Mengetim	• berbahan baku tunggal • berbahan baku campuran • menggunakan media besi • menggunakan media kayu (bambu)

Beberapa subindikator dari setiap indikator inherennya adalah praktik memasak yang umum dilakukan masyarakat Indonesia. Beberapa indikator lain dapat ditambahkan ketika ditemukan metode lainnya. Sifat takson dalam bidang pengolahan masakan ini menjadi penting karena secara pasti bisa mengidentifikasi spesies dari setiap kuliner yang ada. Penentuan kesamaannya pun dapat dilihat dari sifat takson ini.

4. CITA RASA

Setiap kuliner selalu menawarkan cita rasa berbeda. Cita rasa berkorelasi dengan kelezatan dan rasa nikmat yang terpadu dari ketepatan bahan baku, bumbu dan rempah, serta cara memasak yang benar. Cita rasa merupakan suatu cara pemilihan ciri minuman, makanan, atau jajanan yang harus dibedakan dari rasa ragam kulinernya. Ia juga menjadi atribut kuliner yang paling khas karena mencakup aspek penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Di dalam atribut cita rasa itu terkandung pertemuan dari kelima macam indra manusia, yakni

Buku ini tidak diperjualbelikan.

perasa, pencium, peraba, penglihatan, dan pendengaran (Stanner dkk., 2009). Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (*taste buds*) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, dan atap mulut yang merupakan bagian pengecap utama dari cita rasa yang ada. Pada usia lanjut, pengecap rasa manusia akan berkurang jumlahnya sehingga memerlukan lebih banyak bumbu untuk menimbulkan cita rasa yang sama. Untuk meningkatkan cita rasa sering kali digunakan bahan tambahan (Drummond & Brefere, 2010).

Adakalanya ragam kuliner tidak mempunyai bentuk yang menarik, meskipun kandungan gizinya tinggi. Kualitas dari suatu produk kuliner sangat ditentukan tingkat kesukaan konsumennya. Umumnya, pengolahan ragam kuliner selalu berusaha untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Kualitas ragam kuliner sebenarnya merupakan keseluruhan sifat dari makanan itu dan berpengaruh kepada penikmatnya. Kompleksitas suatu cita rasa dihasilkan oleh keragaman persepsi alamiah. Cita rasa dipengaruhi oleh tiga faktor, yaitu bau, rasa, dan rangsangan mulut (panas dan dingin). Faktor yang pertama dapat dideteksi oleh indra pencium dan dua faktor yang disebutkan terakhir dapat dideteksi oleh sel-sel sensorik pada lidah (Garrow & James, 2010).

Bau merupakan salah satu komponen cita rasa pada ragam kuliner yang mampu meningkatkan selera makan orang. Ketika suatu spesies kuliner mampu memberikan aroma atau bau tertentu, seseorang sebenarnya dapat mengetahui rasa dari makanan tersebut. Bau selalu dikenali dengan menggunakan hidung sebagai indra utama penciuman. Apabila bau spesies kuliner tertentu berubah, tentu saja akan berpengaruh pada rasa. Bau tengik atau bau amis yang terlalu kental yang disebabkan oleh bahan baku yang terlalu lama tersimpan ataupun cara memasak yang salah akan menurunkan selera untuk memakan spesies kuliner tersebut. Bau makanan banyak menentukan kelezatan dari bahan makanan tersebut. Bau lebih banyak sangkut-pautnya dengan indra penciuman. Bau-bauan baru dapat dikenali jika

Buku ini tidak diperjualbelikan.

berbentuk uap dan molekul komponen bau tersebut harus sempat menyentuh sel olfaktori serta meneruskan ke otak dalam bentuk influks listrik oleh ujung sel tersebut. Makanan yang memiliki bau atau aroma kuat yang lezat akan mendorong konsumsi makanan tersebut lebih banyak pula. Bau ini memicu selera makan, dan akibatnya, falsafah makan yang enak akan selalu hadir bersamaan dalam proses pengolahannya (Garrow & James, 2010).

Rasa berbeda dengan bau dan lebih banyak melibatkan indra lidah. Rasa dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada papila (bagian noda darah jingga pada lidah). Pada anak-anak, kuncup-kuncup perasa tersebut selain terletak di lidah, juga terletak pada faring, pelata bagian langit-langit yang lunak dan keras. Papila yang lain merupakan papila foliata di bagian pinggir lidah dan apabila sirkumvalata yang melintang di lidah bagian belakang dan berbentuk huruf V mendapatkan stimulan, maka ia akan menciptakan rasa terhadap apa yang dinikmatinya. Semuanya mempunyai kuncup cecapan, sedangkan bagian tengah lidah tidak. Papilia filiform tidak mengandung kuncup-kuncup cecapan, tetapi peka terhadap sentuhan (Kauppinen-Räisänen dkk., 2013).

Selain cita rasa, komponen yang tidak kalah penting adalah timbulnya perasaan dalam diri seseorang setelah menelan suatu makanan. Bahan makanan yang mempunyai sifat merangsang saraf perasa di bawah kulit muka, lidah, dan gigi akan menimbulkan perasaan tertentu. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makan akan memengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan makanan tersebut. Berdasarkan penelitian-penelitian yang dilakukan, diperoleh temuan bahwa perubahan tekstur atau viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul karena dapat memengaruhi kecepatan timbulnya rangsangan terhadap sel reseptor olfaktori dan kelenjar air liur. Makin kental suatu bahan, penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan cita rasa makin berkurang. Penambahan zat-zat pengental, seperti *carboxymethyl cellulose* (CMC), dapat mengurangi rasa asam sitrat,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

rasa pahit kafein, atau rasa manis sukrosa. Sebaliknya, penambahan zat-zat ini akan meningkatkan rasa asin NaCl dan rasa manis sakarin. Zat seperti ini sering digunakan bagi praktisi kuliner besar. Rasa selalu dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa yang lain (Almaitsier, 2009).

Tabel 5.6 Indikator Inheren Cita Rasa

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Cita rasa	Bau	• bau segar • bau amis • bau wewangian (*fragrant*) • bau resin (*woody/resinous*) • bau buah non-jeruk (*fruity non-citrus*) • bau kimia (*chemical*) • bau *mint* (*minty/peppermint*) • bau manis (*sweet*) • bau berondong (*popcorn*) • bau lemon (*lemon*) • bau apek atau menyengat (*pungent*) • bau bangkai (*decayed*)
	Rasa	• manis • asam • asin • pahit • gurih • pedas • kesat (astringen)
	Cecapan (rang-sangan mulut)	• panas • dingin • sejuk • hangat • hambar atau tidak segar • segar

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Cita rasa memang sulit didefinisikan karena tingkat subjektivitas indikator inheren dan subindikatornya sangat tinggi. Perbedaan usia dan jenis kelamin saja memberikan pengaruh bagi sensasi atau rangsangan yang dimunculkan oleh ragam kuliner. Meskipun tingkat subjektivitasnya tinggi, cita rasa dapat bersifat relatif ketika banyak penikmat kuliner tertentu memiliki kesimpulan yang sama tentang cita rasa yang dimunculkan dari suatu kuliner tertentu. Artinya, subjektivitas cita rasa sesungguhnya didasarkan pada objektivitas perpaduan bahan baku, bumbu dan rempah-rempah, serta cara pengolahan yang benar dan tepat. Objektivitas tersebut mendorong munculnya falsafah tentang *mangan kang enak* (makan nikmat) dari suatu spesies kuliner yang tersajikan. Dalam konsepsi cita rasa, makanan tidak hanya diartikan sebagai kebutuhan dasar dari tubuh manusia saja.

5. SEJARAH DAN MAKNA KULINER

Jika cita rasa dianggap sebagai aspek subjektivitas yang dapat di-objektifikasikan dan sedikit abstrak, indikator inheren sejarah dan makna kuliner sesungguhnya lebih bersifat abstrak lagi. Indikator inheren ini tidak dapat dirasakan langsung atau mudah dipahami para penikmatnya, kecuali hanya sekadar informasi tentang sejarah dan makna di balik suatu spesies kuliner. Itu pun jika pesan-pesan yang ada mau ditransmisikan para pembuatnya atau para pemilik kebudayaan awalnya. Aspek sejarah dan makna kuliner umumnya masuk sebagai ranah kajian gastronomi.

Kesadaran tentang gastronomi kuliner Indonesia didasarkan pada kenyataan bahwa Indonesia terdiri atas aneka ragam suku bangsa yang masing-masing memiliki adat istiadat serta seni budaya dan bahasa khas, yang merupakan sumber untuk tumbuh dan berkembangnya kreativitas. Kemajuan suatu bangsa ditentukan oleh kreativitas bangsa itu dalam mengolah potensi sumber daya yang dimilikinya dan memanfaatkan kesempatan yang tersedia. Kreativitas yang dimaksud bersumber dari akar budaya bangsa tersebut. Makin

Buku ini tidak diperjualbelikan.

besar keanekaragaman akar budaya suatu bangsa, makin besar potensi kreativitas yang terdapat pada bangsa itu dan makin besar pula potensinya untuk maju berkembang dalam persaingan global.

Salah satu cabang yang tumbuh dan berkembang secara kreatif dan dinamis adalah kuliner. Produk ini, dalam perjalanan sejarah bangsa Indonesia, selain menampilkan corak budaya yang khas, juga telah berperan nyata dalam meningkatkan pertumbuhan perekonomian rakyat secara luas. Namun, pemahaman masyarakat terhadap kuliner baru sekadar makna sekunder dan simbolisme, yakni sebatas makanan yang dikonsumsi tiap hari untuk mempertahankan hidup atau dengan kata lain baru sebatas perut. Dalam bahasa sebelumnya, kuliner hanya diartikan sebagai *mangan kanggo wareg* (makan untuk kenyang), sebagai kebutuhan dasar (*basic need*) manusia. Dalam arti luas, kuliner mencakup segala aspek penilaian, integritas, dan martabat suatu bangsa, serta corak identitas penting pada masyarakat dunia, baik pada masa lalu maupun pada era pascamodern. Kreativitas ini diorganisir oleh gastronomi yang menata asal usul, seni, budaya, maupun pengetahuan tentang masakan.

Gastronomi merupakan cara memasak dan mencicipi makanan. Gastronomi mengalami perkembangan seiring dengan perkembangan kelas sosial, negara, daerah, zaman, dan gaya hidup masyarakatnya. Terkadang gastronomi sering dianggap suatu kemewahan dengan alasan beberapa makanan dan bahan baku pangan memiliki harga yang tinggi. Teknik pengolahannya pun menjadi salah satu alasan kemewahannya. Teknik memasak dalam gastronomi pada dasarnya sama dengan teknik memasak biasa. Perbedaannya hanya pada titik berat kesempurnaan, terutama dalam hal pemilihan bahan masakan, suhu dan waktu pemasakan, dan kadang-kadang dibutuhkan pelatihan atau proses belajar secara khusus.

Gastronomi membahas persiapan yang matang serta keindahan seni presentasi dan keseimbangan estetika yang membangun mutu kekayaan makanan. Gastronomi tidak hanya menelusuri asal karakteristik suatu bahan makanan, tetapi juga memetakan makanan di seluruh

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dunia dan menghubungkannya dengan kondisi geografis, masyarakat, dan budaya setempat. Melalui gastronomi, dapat dibangun gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku masyarakat terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya (Yun dkk., 2011).

Secara universal, gastronomi adalah sebuah ilmu mengenai hubungan makanan dan seni budaya. Ilmu tersebut secara holistik menjadi satu kesatuan proses yang dimulai dari mencari tahu sejarahnya, pemilihan bahan baku, persiapan sebelum memasak, proses memasak, dan penyajian dengan memperhatikan kandungan gizi. Secara singkat, gastronomi dapat didefinisikan sebagai studi tentang makanan dan budaya yang fokusnya di *gourmet cuisine*. Gastronomi merupakan motif utama dibalik pelaku yang mempersiapkan dan siapa yang menggerakkan sampai tersedianya bahan untuk membuat makanan dan minuman tersebut, misalnya para pembudidaya, petani, nelayan, pemburu hewan, dan juru masak (Scarpato, 2002).

Gastronomi berbeda dengan kuliner. Kuliner didefinisikan sebagai suatu disiplin ilmu dan kebiasaan (*practices*) yang berhubungan dengan seni dan keterampilan menyiapkan, menyusun, memasak, dan menyajikan makanan. Pada saat seorang seniman kuliner (juru masak atau *culinarian*) mengaitkan hidangannya dengan asal-usul persiapan, bahan baku, proses memasak, seni presentasi, keseimbangan estetika dan budaya terhadap mutu makanan menjadi wilayah gastronomi (Santich, 2004).

Kuliner bangsa Asia, khususnya Indonesia, merupakan warisan leluhur. Jarang diketahui atau dilihat ada inovasi baru terhadap resep hidangan makanan bangsa Asia, kecuali akomodasi terhadap masakan dari etnik pendatang yang diserap oleh penduduk lokal. Meskipun sejarah memperlihatkan sebagian besar bangsa Asia, khususnya Indonesia, mengalami masa kolonialisme atau migrasi etnik pendatang dari luar, percampuran budaya resep masakan tidak begitu besar memengaruhi *local heritage cuisine* yang ada (Pestek & Nikolic, 2011). Umumnya, pengaruh itu hanya berkisar pada bahan baku dan bumbu yang ada, sedangkan substansinya masih sama. Kuliner bangsa Asia

Buku ini tidak diperjualbelikan.

pada umumnya mempunyai nilai ritual dan nilai religi tertentu yang diwariskan dari nenek moyang mereka. Oleh karena itu, lazim dalam komponen gastronomi di Asia ada unsur tambahan berupa asal-usul sejarah, nilai ritual, nilai religi, filosofi, serta identitas dan akar jati diri kebangsaan.

Dengan demikian, cakupan unsur-unsur gastronomi dalam sifat takson kuliner menjadi sangat penting. Negara ini adalah negara yang sangat kaya akan kebudayaan yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Indonesia sebagai negara yang dilintasi garis khatulistiwa,memiliki kesuburan tanah yang sangat baik dengan keragaman lebih dari seribu jumlah spesies tanaman sayuran, buah, rempah-rempah dan memiliki jenis flora terbanyak nomor dua di dunia—sebagian bahkan tidak tumbuh di negara lain. Kekayaan rempah-rempah ini sangat mendukung bagi terciptanya beragam kuliner yang dihasilkan oleh tangan-tangan terampil para ahli kuliner Nusantara. Indonesia adalah negara megadiversitas yang memiliki keanekaragaman hayati yang besar dan merupakan nomor dua terbesar di dunia. Indonesia memiliki 77 jenis karbohidrat, 75 jenis sumber lemak/minyak, 26 jenis kacang-kacangan, 389 jenis buah, 228 jenis sayuran, 40 jenis bahan minuman, dan 110 jenis rempah-rempah dan bumbu-bumbu (Gardjito dkk., 2013).

Indonesia juga dikenal akan kekayaan budaya yang tidak dimiliki oleh bangsa lain. Indonesia memiliki beragam suku bangsa yang masing-masing memiliki adat istiadat, seni budaya, dan bahasa yang khas. Ada sebanyak 18.306 pulau besar dan kecil serta 300 kelompok etnis atau tepatnya 1.340 suku di berbagai daerah yang memiliki suku asli atau subsuku asli dengan 748 bahasa suku, dialek, dan budaya yang berbeda mendiami tanah leluhur Indonesia sejak dahulu dan hal ini menjadi daya tarik bagi dunia. Semua kelompok etnis itu memiliki berbagai macam jenis masakan hidangan tradisional istimewa yang langka dan relatif tidak dikenal luas atau jarang ditampilkan di hadapan publik Indonesia.

Dengan jumlah pulau, suku, dan bahasa sebanyak itu, tercatat saat ini secara resmi oleh almarhum Suryatini Ganie bahwa lebih kurang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ada lima ribu resep masakan di Indonesia, sementara yang belum tercatat masih ada ribuan jumlahnya. Namun, muncul kekhawatiran warisan seni kuliner Nusantara akan memudar karena persaingan kuliner pascamodern dari negara lain yang sangat gencar masuk ke Indonesia. Gastronomi hadir di Indonesia agar anak bangsa dapat berinovasi dalam kreativitas serta menggunakan sumber daya alam yang berbasis bahan baku lokal, bermutu, dan otentik dengan tetap menjaga keramahan lingkungan. Mengingat peranannya yang penting dan strategis, serta potensinya yang sangat besar meningkatkan untuk kreativitas, gastronomi perlu digali, dilestarikan, dibina, dan didorong perkembangannya. Salah satu caranya adalah dengan memasukkannya sebagai salah satu sifat takson dalam pengklasifikasian kuliner (Tabel 5.7).

Tabel 5.7 Indikator Inheren Sejarah dan Makna Kuliner

Aspek Takson	Indikator Inheren	Subindikator
Sejarah dan Makna Kuliner	Asal-usul sejarah	• pembuat awal • proses modifikasi • pasokan bahan baku, bumbu, dan rempah • jaringan distribusi kuliner • kelompok sosial pembuat dan penikmat
	Nilai ritual dan religi	• makna umum kuliner • makna khusus kuliner • pandangan dunia tentang makanan • peruntukan makanan • tata nilai
	Filosofi	• panas • dingin • sejuk • hangat • hambar atau tidak segar • segar
	Identitas dan jati diri	• penanda identitas kelompok sosial • penanda jati diri bangsa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kelima sifat takson tersebut menjadi unsur utama pengklasifikasian ragam kuliner yang ada. Setiap taksonnya ditentukan oleh tingkat persentase berdasarkan jumlah yang ditetapkan pada bagian sebelumnya.

E. PENYUSUNAN TAKSONOMI KULINER

Lima takson yang dijabarkan secara detail tersebut merupakan fondasi awal dalam membangun taksonomi kuliner. Seperti dalam pengembangan taksonomi makhluk hidup, pengembangan taksonomi kuliner pun perlu didasarkan pada klasifikasi yang cukup ketat. Namun demikian, karena takson cita rasa dan sejarah-nilai adalah takson yang berada pada tataran subjektivitas dibandingkan dengan tiga takson lainnya, keduanya harus mendapatkan perlakuan yang cukup berbeda. Keadaan seperti ini tentu berbeda dengan sudut pandang kualitatif dan kuantitatif dalam metode eksplorasi makhluk hidup. Kedua sudut pandang dalam ilmu alam tersebut selalu berhubungan dengan aspek pengukuran material di dalamnya sehingga parameter dan indikatornya jelas.

Tidak demikian halnya dengan ukuran atau perspektif kualitatif dalam taksonomi kuliner yang sepenuhnya adalah subjektivitas peneliti, pembuat makanan, dan penikmat makanannya. Cita rasa selalu bersifat subjektif dan tergantung pada pengalaman individu masing-masing, walaupun sifat itu dapat terakomodasi dengan baik dalam sebuah objektivitas yang sama, yakni makanan yang ada memiliki cita rasa yang nikmat. Demikian juga sejarah dan nilai. Sekalipun berbeda penceritaan dan sudut pandang subjektivitas individu berdasarkan pengalaman masing-masing, umumnya akan memiliki nilai yang sama dan berujung pada pengakuan tentang kekayaan pengetahuan dan keterampilan mencipta kuliner yang nikmat dan beragam.

Pengembangan taksonomi kuliner dalam perspektif ilmu sosial perlu ditunjang dengan *data science* yang besar dan valid sebagai analogi dari Katalog Himpunan Tata Nama Tumbuhan sebagai dasar klasifikasinya. Data ini tidak sekadar dijabarkan dalam arti klasifikasi yang didasarkan pada jenis makanannya, tetapi juga harus dicarikan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

berbagai relasi dan hukum kekerabatannya, baik pada jenis makanan yang sama maupun dikaitkan dengan jenis makanan lain. Dengan model *Python* dan *Heatmap*, sebagaimana dikenal dalam sistem informasi dan analisis algoritma, proses ulang-alik mencari relasi dan hukum kekerabatan itu mungkin dapat dilakukan. Persoalannya, tim peneliti memiliki keterbatasan menemukan teknik yang tepat untuk mengimplementasikan dua model tersebut dalam tujuan taksonomi kuliner.

Oleh karena itu, tulisan terkait kuliner ini tidak akan berhenti seiring kegiatan penelitian LPDP ini berakhir, tetapi akan tetap diusahakan berlanjut analisisnya hingga pengembangan taksonomi kuliner berada pada fondasi dan praktik yang benar. Tujuannya, tulisan ini akan memberikan sumbangan besar bagi pengembangan ilmu pengetahuan sosial, khususnya dalam bidang pemajuan kebudayaan kuliner dengan hadirnya suatu sistem taksonomi kuliner tradisional Indonesia. Dengan sistem taksonomi kuliner ini, komodifikasi kuliner sesuai dengan berbagai referensi (bahan baku, cita rasa, risiko sakit, tingkat kebutuhan, dan lainnya) dapat terpetakan dengan baik. Sistem ini bahkan dapat menjadi pengungkit strategis bagi pengembangan industri kreatif bidang kuliner yang menumbuhkan nilai tambah tersendiri bagi para pelakunya.

DAFTAR PUSTAKA

Almaitsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi.* Gramedia Pustaka Utama.

Asri, S., Lubis, D. P., & Mulyani, E. S. (2014). Analisis jaringan sosial dalam gabungan kelompok tani (Gapoktan) Tani Berkah. *Sodality: Jurnal Sosiologi Pedesaan, 2*(2), 76–82.

Beckett, B., & Gallagher, R. M. (1990). *All about biology*. Oxford University Press.

Crystal, D. (2003). *Language death*. Cambridge University Press.

Drummond, K., E., & Brefere L., M. (2010). *Nutrition for foodservice and culinary professionals.* John Wiley & Sons Inc.

Ganie, S. N. (2008). *Dapur naga di Indonesia.* Gramedia Pustaka Utama.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan prospek untuk percepatan diversifikasi pangan*. Kencana.

Gardjito, M. (2017). *Kuliner Yogyakarta pantas dikenang sepanjang masa*. PT Gramedia Pustaka Utama.

Garrow, J. S., & James, W. P. T. (2010). *Human nutrition and dietetics* (9th edition). Churchill Livingstone.

Green, N. P. O. (1986). *Biological sciences II*. Cambridge University Press.

Jeffrey, C. (1982). *An introduction to plant taxonomy*. Cambridge University Press.

Jones, K. C. (1977). *Introductory biology*. John Wiley & Sons Inc.

Kauppinen-Räisänen, H., Gummerus, & Lehtola, K. (2013). Remembered eating experiences described by the self, place, food, context and time. *British Food Journal*, *115*(5), 666–685.

Keeton, W.T., & Gould, J. L. (1996). *Biological science* (Edisi kelima). Norton & Company Inc.

Kridalaksana, H. (1993). *Kamus linguistik*. Gramedia Pustaka Utama.

Kuo, F., Li, C., Shan, M., Lee, S. (2012). Intelligent menu planning: Recommending set of recipes by ingredients. *Proceedings of ACM multimedia 2012 workshop on multimedia for cooking and eating activities* (1–6).

LIPI, LPDP, & Bekraf. (2020). Sistem Informasi Ensiklopedi Kuliner. http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/. Jakarta.

Mackean, D. G. (1991). *GCSE. Introduction to biology*. John Murray.

Marsono. (2006). *Fonetik*. Gadjah Mada University Press.

Monger, G., & Sangster, M. (1988). *Systematics and classification*. Longman Group.

Pestek, A., & Nikolic, A. (2011). Role of traditional food in tourist destination image building: Example of the city of Mostar. *UTMS Journal of Economics, 2*(1), 89–100.

Prasad, S. N. (1980). *Life of invertebrates*. Vikas Publishing House PVT Ltd.

Santich, B. (2004). *The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training*. The University of Adelaide.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspective of gastronomy studies. Dalam A. M. Hjalager & G. Richards (Eds.), *Tourism and gastronomy* (51–70). Routledge.

Stanner, S., Thompson, R., & Butriss, J. L. (2009). *Healthy ageing: the role of nutrition and lifestyle.* British Nutrition Foundation & Wiley-Blackwell.

Sukarno. (2016). *Mustika rasa: Resep masakan Indonesia warisan Sukarno.* Komunitas Bambu.

Torrance, J. (1991). *Standard grade biology*. Hodder & Stoughton.

Verhaar, J. M. W. (2004). *Pengantar linguistik umum*. Gadjah Mada University Press.

Yun, Dongkoo, Hennesey, Sean, M., & MacDonald, R. (2011). *Understanding culinary tourists: Segmentations based on past culinary experiences and attitudes toward food-related behaviour*. University of Massachusetts.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

6

WEB KULINER:
Teknik Pemetaan Kuliner Partisipatif

M. Alie Humaedi
Farham Harvianto
Gustaf Wijaya

A. URGENSI PEMAYAAN DATA KULINER TRADISIONAL

Di tengah menguatnya isu penggunaan *big data* dan *data science* yang dianggap sebagai sistem tata kelola pembangunan dan pemantik nilai tambah, seiring itu upaya pengelolaan *big data* terkait kekayaan kebudayaan Indonesia pun dilakukan sedemikian rupa. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) sebagai lembaga pemerintah yang bergerak di bidang penelitian berusaha mengembangkan Ensiklopedi Kuliner (http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/) sebagai salah satu sistem penghimpun kekayaan kuliner tradisional Indonesia. Laman ini adalah satu-satunya laman yang dikelola sebuah lembaga pemerintah dalam merekam dan mengidentifikasi data kekayaan kuliner yang dianggap sebagai bagian penting dari khazanah kebudayaan bangsa. Kalaupun pun ada, sistem informasi tersebut sebatas pada *open source* tentang buku perpustakaan, data kependudukan, dan data statistik. Direktur Jenderal Kebudayaan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan sendiri tidak memiliki sistem informasi seperti ini, padahal

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tupoksi kelembagaannya berhubungan dengan proses perekaman dan pemajuan khazanah kebudayaan yang dimiliki oleh bangsa ini.

Jika ditilik dari nilai strategisnya, sistem informasi Ensiklopedi Kuliner merupakan himpunan *big data* yang sangat strategis untuk dikembangkan lebih lanjut. Selain sebagai proses penghimpunan data kebudayaan secara digital, sistem informasi ini pun memiliki potensi yang berhubungan dengan akses dan preferensi yang bisa dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan ekonomi dan kebutuhan data lainnya. Dalam tujuan pertama, sistem informasi ini menjadi semacam kodifikasi dari data kuliner tradisional yang berserakan di berbagai dokumen atau masih dalam pengetahuan umum masyarakat. Pencatatan, perekaman, dan pemetaan pola konsumsi masyarakat merupakan tahap awal (Gambar 6.1).

Selama ini, data kuliner tradisional tersebar di berbagai buku, seperti buku resep yang ditulis secara ringkas dan padat, buku khazanah kebudayaan sebagaimana yang diterbitkan Balai Pelestarian Nilai Tradisional (BPNT), dan buku yang ditulis oleh pribadi yang memiliki kepedulian terhadap kekayaan kuliner Indonesia, sebagaimana yang ditulis oleh Ir. Soekarno dalam *Mustika Rasa*. Koleksi terakhir ini dapat dinyatakan cukup lengkap karena mampu menghimpun 1.200 data kuliner dari seluruh Indonesia. Informasi yang ada pun cukup variatif, dari persoalan bahan baku, rasa, sampai dengan informasi asal daerah dan beberapa informasi lainnya.

Sayangnya, buku tersebut tidak memuat berbagai informasi di luar dari persoalan pengelolaan dan bahan baku makanannya sendiri, seperti sejarah, nilai atau makna makanan, dan beberapa aspek lainnya terkait dampak atau risiko menikmatinya. Informasi mengenai nilai kebudayaan dalam kuliner lebih banyak dituangkan dalam beberapa buku hasil penelitian yang dilakukan oleh BPNT. Sayangnya, skema penelitiannya bersifat terbatas dan lebih melihat pada beberapa makanan yang dianggap penting di masyarakat Nusantara. Jumlah makanan yang ditelitinya sendiri tidak lebih dari lima puluh data makanan. Keadaan ini menunjukkan bahwa perekaman data kuliner tradisional selama ini lebih bersifat konvensional dengan hanya me-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber: Anuraga dan Humaedi (2019)

Gambar 6.1 Ilustrasi Pentingnya Pemetaan Kuliner

manfaatkan penulisan untuk kepentingan penyusunan buku koleksi, buku teks, atau buku resep. Kodifikasi kekayaan kuliner tradisional dalam berbagai buku memang sangat penting, setidaknya untuk mengamankan aset nasional terkait khazanah kebudayaan.

Pendekatan konvensional seperti itu tidak lagi bisa dipertahankan, khususnya saat revolusi digital 4.0 telah berjalan dan 5.0 sudah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

mulai berkembang. Data apa pun yang bersifat digital menjadi sangat strategis untuk berbagai kepentingan. Siapa yang memiliki data digital dari sebuah *big data* itu, maka ia dapat menjadi pihak paling terdepan dalam menguasai berbagai sektor yang terkait di dalamnya. Artinya, jika kita memiliki *big data* kuliner tradisional dan mampu memanfaatkannya, LIPI dan peneliti di dalamnya dapat memanfaatkan untuk kepentingan pemajuan kebudayaan, memantik nilai tambah ekonomi dalam industri kreatif bidang kuliner, dan menegakkan kedaulatan bangsa dalam klaim kepemilikan kuliner tradisional. Aspek pelestarian kebudayaan, mau tidak mau, akan disertakan dalam prosesnya.

Atas dasar nilai strategis itulah, kodifikasi data kuliner dalam sebuah *big data* yang kemudian dikembangkan ke dalam berbagai bentuk preferensi informasi terkait dengan bahan baku, kecenderungan bumbu, teknik pengelolaan, dan cita rasa dilakukan untuk kepentingan memodifikasi makanan tradisional agar lebih berkembang dan dapat dinikmati oleh banyak orang. Ketika tujuan ini tercapai, peningkatan nilai tambah secara ekonomi pun akan terlihat nyata bagi para pelaku industri kuliner tradisional di Indonesia.

B. PEMBANGUNAN SISTEM WEB KULINER PARTISIPATIF

Web Ensiklopedi Kuliner adalah sistem informasi yang dibangun dan dikenalkan pertama kalinya oleh LIPI pada Agustus 2018. Wilayah uji coba pertamanya dilakukan di Desa Song Putri, Wonogiri, Jawa Tengah. Pembangunan sistem ini dilakukan terkait dengan tuntutan dampak dari kegiatan bimbingan teknis pendataan kuliner yang dibiayai oleh Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf). Kegiatan bimbingan teknis itu adalah bagian dari pengembangan dan kerja sama multipihak dari penelitian kuliner analitik yang dibiayai oleh Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pada awalnya, seluruh proses pendataan kuliner tradisional untuk kepentingan penelitian LPDP dilakukan dengan memanfaatkan sistem informasi pada lembaga mitra terkait. Namun, karena terkendala alasan teknis dan substansi yang membuat kegiatan tidak dapat terlaksana dan tidak memenuhi target, pembangunan sistem informasi baru pun harus segera dilakukan. Dua orang peneliti yang memiliki kepakaran di bidang sistem informasi diminta untuk segera membuat sistem informasi kuliner yang mudah diakses dan dipahami oleh masyarakat umum. Selang beberapa minggu, laman Ensiklopedi Kuliner versi 1.0 pun lahir. Web ini langsung diujicobakan kepada tiga puluh peserta kegiatan bimbingan teknis pendataan di Wonogiri yang dianggap mewakili seluruh wilayah di Pulau Jawa. Pada kegiatan pertama yang memanfaatkan web tersebut, masih sering ditemukan kendala teknis terkait proses penginputan data kuliner ke dalamnya. Selain itu, para peserta sulit memahami fitur laman yang ada. Di tengah berbagai kendala itu, penginputan 450 data kuliner tradisional ke web kuliner pertama ini pun berhasil dilakukan. Dalam pembangunan platform versi 1.0, sistem informasinya tersketsakan dalam alur yang disesuaikan dengan kebutuhan penelitian dan kegiatan bimbingan teknis penginputan data kuliner tradisional tersebut.

Web kuliner pada awalnya didasarkan pada sketsa atau model penyebaran kuesioner sebagaimana umumnya penelitian. Perlu kita ketahui bahwa pengumpulan data dalam sebuah penelitian biasanya menggunakan kuesioner dengan menggunakan media cetak yang disebarkan kepada responden untuk proses pengambilan data. Setelah data terkumpul, pelaku penelitian atau peneliti dan enumerator akan membuat rekapan data menggunakan media alat pengolah data untuk mengolah data. Pada zaman sekarang, banyak platform yang berbayar ataupun gratis untuk membantu agar proses pengambilan data dan pengolahan data lebih cepat dan mudah, seperti Google Form dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Survey Monkey. Penggunaan platform seperti ini sudah mulai banyak dilakukan oleh para peneliti. Agar penelitian berbiaya murah dan cepat, para lembaga donor sering mempersyaratkan penggunaan platform tersebut dalam setiap acuan kegiatan penelitiannya.

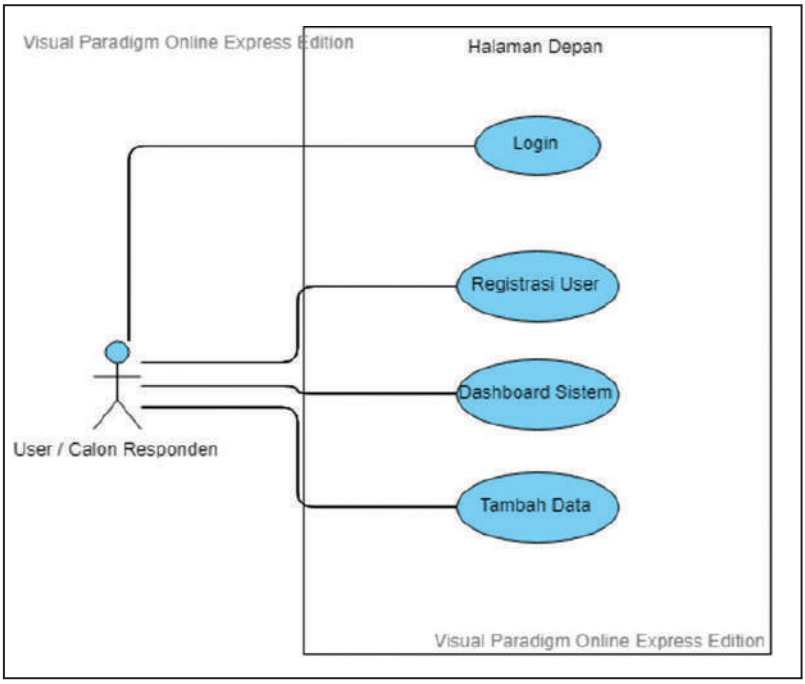
Dengan paradigma seperti itu dan seiring kepentingan mengodifikasi ribuan data kuliner tradisional Indonesia yang beraneka macam dan tersebar dari Sabang sampai Merauke dengan campuran berbagai rempah dan rasa yang berbeda di setiap daerahnya, pemodifikasian instrumen kuantitatif dalam sebuah bentuk digital dan web kuliner sangat penting dilakukan. Harapannya, data tersebut jika dikumpulkan dan dianalisis akan dapat menghasilkan suatu rekomendasi yang dapat berguna bagi ilmu pengetahuan dan kepentingan praktis lainnya.

Dengan latar belakang tersebut, platform yang dapat mengakomodasi keanekaragaman jenis data kuliner yang ada di Indonesia perlu dibangun sedemikian rupa. Sayangnya, platform yang ada tidak dapat mengakomodasi kebutuhan pengumpulan data sesuai dengan target preferensi yang diharapkan. Berdasarkan tuntutan itu, sistem informasi yang dibuat harus memiliki kemampuan untuk mengumpulkan data secara mudah, tetapi juga disertai dengan desain rancang bangun pencapaian preferensi yang diharapkannya.

Dengan adanya sistem informasi yang dibangun sesuai kebutuhan, pengambilan data akan dapat lebih akurat dan cepat, serta dapat dianalisis dengan baik dan dikembangkan untuk keperluan ilmu pengetahuan dan keperluan lainnya. Akhirnya, pembuatan sistem informasi yang dilakukan adalah menggunakan teknologi berbasis *website* sehingga tidak memerlukan *resource* yang besar dan sangat fleksibel dalam perubahan *form* sesuai kebutuhan ke depannya.

Dalam proses pembangunan web kuliner, ada beberapa *item* yang perlu disiapkan terlebih dahulu. Pertama, tahap penyusunan UML dengan menyusun diagram *usercase* dan *entity relationship diagram*. Diagram *usercase*, khususnya pada halaman depan web, dapat dilihat pada Gambar 6.2.

Buku ini tidak diperjualbelikan.



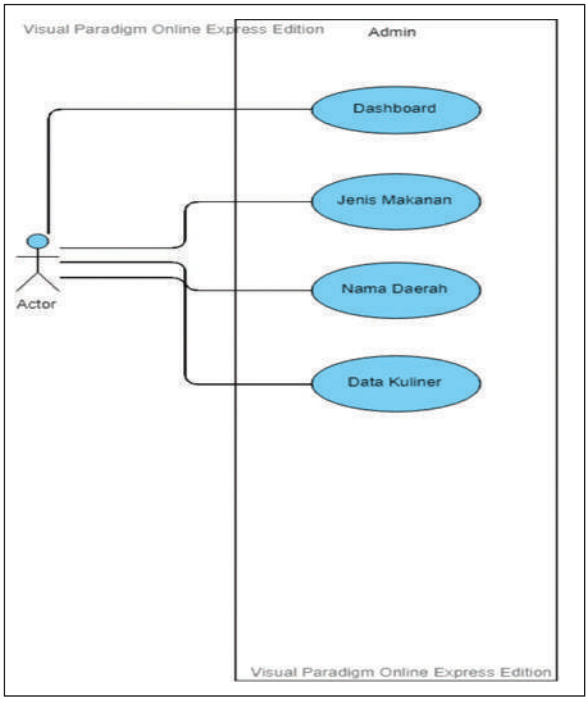
Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.2 Diagram *Usercase*

Sementara itu, *usercase* untuk halaman admin dipisahkan tersendiri agar memudahkan proses pendaftaran bagi peserta dan pengelolaannya bagi administrator sistem informasinya, seperti yang ditunjukkan oleh Gambar 6.3.

Diagram *usercase* tersebut memberikan batasan jelas antara pengguna yang akan melakukan aktivitas penginputan data atau sekadar melihat secara *open source* dengan kelompok peneliti yang diberikan akses tertentu untuk melakukan verifikasi, pengunduhan, atau kegiatan lain yang ditujukan dalam pengembangan sistem informasi tersebut. Batas-batas seperti ini diperlukan agar data yang ada dapat terjaga.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

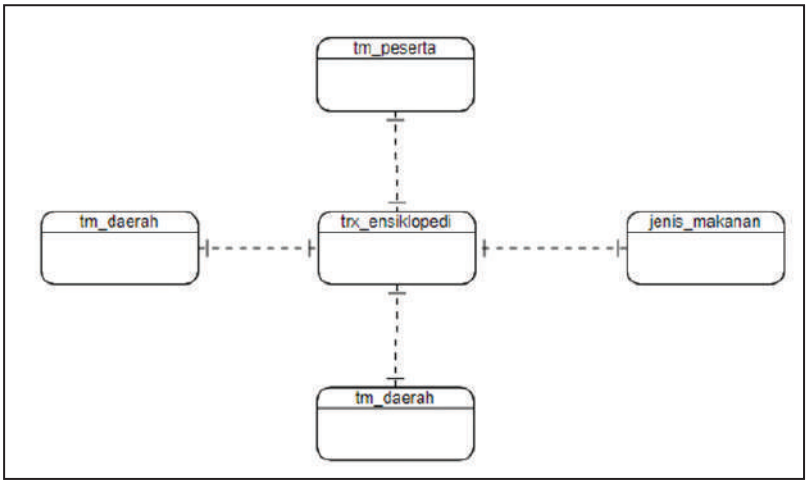


Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.3 *Rancangan Desain Usercase Admin*

Selain bagian khusus untuk *usercase*, tahap awal juga memberikan celah bagi terbentuknya bagian penting lainnya, yakni *entity relationship diagram*. Diagram ini ditujukan untuk memberikan sketsa atau gambaran umum tentang pengembangan platform yang dibangun. Oleh karena itu, bangunan *entity relationship diagram* terpetakan ke dalam beberapa bentuk. Pertama, model rancangan basis datanya Rancangan ini tentu diusahakan mudah dipahami dan mudah dioperasionalisasikan oleh siapa pun penggunanya. Peneliti memahami bahwa dalam proses penginputan data kuliner yang dilakukan secara partisipatif oleh berbagai kelompok elemen masyarakat tentu diperlukan sebuah rancangan yang mudah, baik mudah dalam membuka, mengisi, maupun membaca tampilan basis datanya. Berdasarkan

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.4 Diagram Rancangan Database

prinsip partisipatif tersebut, rancangan basis data dibuat sederhana yang terpetakan seperti tampilan Gambar 6.4.

Rancangan *database* tersebut secara detail membagi lima peta utama informasi yang disajikan, yaitu (1) bagian utama ensiklopedi, sebuah rancangan utama platform yang mencakup empat unsur lainnya, yaitu (2) bagian jati diri peserta calon penginput data yang diwajibkan untuk registrasi terlebih dahulu; (3) asal daerah dari peserta calon penginput data; (4) jenis makanan yang diinput; kategori ini setidaknya terbagi menjadi delapan jenis kuliner yang ditetapkan oleh tim berdasarkan informasi umum terkait pengembangan kuliner tradisional di Indonesia, dan (5) nama daerah dari jenis makanan yang dimasukkan ke dalam sistem.

Seolah ada dua bagian terkait nama daerah dalam rancangan tersebut, tetapi sesungguhnya berbeda. Bagian pertama ditujukan khusus untuk keterangan daerah asal penginput data, sementara bagian kedua untuk keterangan daerah asal jenis makanan yang diinput. Artinya, seseorang yang berasal dari suatu daerah tertentu

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dapat memasukkan data kuliner yang berasal dari daerah lain. Hal ini sangat dimungkinkan karena proses migrasi penduduk yang sangat intens menyebabkan temu kenal makanan tradisional berbagai daerah dapat dimiliki oleh setiap orang. Mereka bahkan memiliki peluang untuk melakukan modifikasi kuliner dari suatu daerah tertentu, kemudian disesuaikan dengan karakter cita rasa dan bahan baku yang berasal dari daerahnya. Produk-produk hibrid berbagai jenis makanan ini akhirnya melahirkan penamaan baru berbagai jenis kuliner tradisionalnya.

Selain rancangan basis data sebagaimana telah dijelaskan dalam diagram, sistem informasi ini pun membangun detail setiap bagian dari rancangannya. Jika basis data itu ibarat rumah utama, di dalamnya terdapat berbagai kamar atau ruang-ruang tertentu (*field*). Ruang itu kemudian dibagi lagi menjadi bagian untuk tempat kursi, meja, kaca, dan lainnya. Berdasarkan ilustrasi itu, rancangan basis data juga menurunkan sebuah detail rancangan sehingga mereka yang membangun basis data itu akan terstandar pada rancangan dan detailnya. Pendetailan dari masing-masing bagian (*field*) dilakukan atas dasar hasil diskusi dan bacaan terkait aspek-aspek apa saja yang sering kali dijumpai atau berhubungan dengan suatu varian bagian tertentu. Proses pembuatan *field*nya tersusun dalam Gambar 6.5.

Dalam bagian pendetailan peserta, *field* yang disebutkan relatif lebih banyak dibandingkan bagian lain. Hal ini menunjukkan bahwa para calon relawan penginput data benar-benar dijaga komitmen dan kehati-hatiannya dalam proses penginputan data ini. Walaupun bersifat partisipatif, tidak serta-merta setiap orang tanpa diketahui rekam jejaknya atau asal-usulnya dapat menginput data. Pengisian biodata secara detail dimaksudkan untuk membangun komunikasi yang sehat dan berimbang antara relawan dengan peneliti yang bertindak selaku administrator platform. Fungsi lainnya, jika ada berbagai kesalahan yang dilakukan oleh penginput data, administrator juga dapat memperbaiki penginputan datanya, baik diketahui maupun tidak diketahui relawan penginput data. Beberapa keterangan yang ada perlu diisi,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tm_daerah

	Field	Type	Extra
P	id	int(11)	Auto Increment
	nama_daerah	varchar(255)	Allow Null
	is_asal_peserta	varchar(1)	Allow Null
	is_active	varchar(1)	Allow Null
	is_asal_makanan	varchar(1)	Allow Null

tm_dashboard

	Field	Type	Extra
P	id	int(11)	
	data_kuliner	int(11)	Allow Null
	data_daerah	int(11)	Allow Null
	peserta_bimtek	int(11)	Allow Null
	diakses	int(11)	Allow Null

tm_jenis_makanan

	Field	Type	Extra
P	id	int(11)	Auto Increment
	jenis_makanan	varchar(255)	Allow Null
	is_active	varchar(1)	Allow Null

tm_peserta

	Field	Type	Extra
P	id	int(11)	Auto Increment
	nama_peserta	varchar(255)	Allow Null
	jenkel_peserta	varchar(1)	Allow Null
	tgl_lahir_peserta	date	Allow Null
	kota_peserta	varchar(255)	Allow Null
	univ_peserta	varchar(255)	Allow Null
	fakultas_peserta	varchar(255)	Allow Null
	jurusan_peserta	varchar(255)	Allow Null
	alamat_univ	text	Allow Null
	alamat_peserta	text	Allow Null
	alamat_ortu_peserta	text	Allow Null
	email_peserta	varchar(255)	Allow Null
	hp_peserta	varchar(255)	Allow Null
	hp_ortu_peserta	varchar(255)	Allow Null
	file_ktp	varchar(255)	Allow Null
	alasan_peserta	text	Allow Null
	created_date	datetime	Allow Null
	password_peserta	varchar(2000)	Allow Null
	daerah_id	int(11)	Allow Null
	id_peserta	varchar(255)	Allow Null
	status_reg	varchar(1)	Allow Null

tm_wilayah

Field	Type	Extra
kode	varchar(13)	
nama	varchar(100)	Allow Null

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

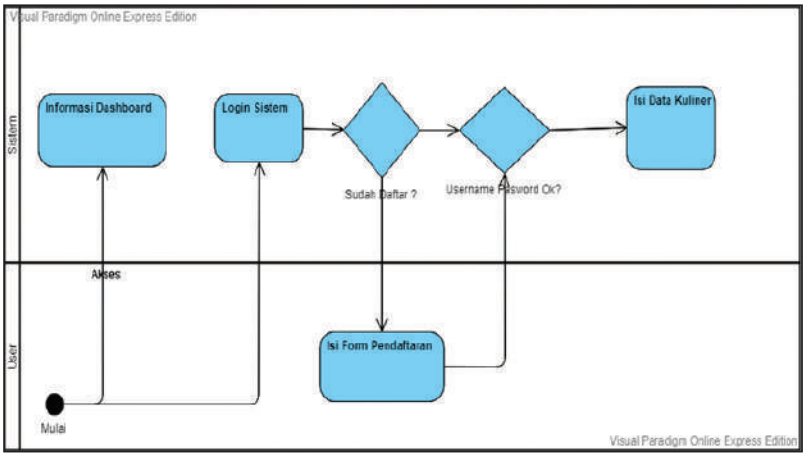
Gambar 6.5 Proses Pembuatan *Field* Data

Buku ini tidak diperjualbelikan.

walaupun keterangan itu juga diperbolehkan untuk tidak diisi. Pilihan ini didasarkan pada asumsi bahwa seorang calon penginput data yang melakukan registrasi berarti telah memiliki komitmen untuk membantu proses penginputan data kuliner tradisional yang ada.

Setelah lima bagian yang ada ditetapkan dengan beberapa pertanyaan yang harus diisi dan beberapa di antaranya perlu dukungan dokumen, seperti KTP atau kartu mahasiswa, rancangan basis data ini pun memiliki alur aplikasi atau semacam panduan agar calon penginput data dapat dengan mudah melakukan pekerjaannya tahap demi tahap. Adapun diagram alur aplikasinya terlihat pada Gambar 6.6.

Seperti yang terlihat dalam Gambar 6.6, alur aplikasi terdiri atas dua bagian utama, yaitu *user* atau pengguna dan sistem. Bagian *user* tentu terkait dengan aspek registrasi terlebih dahulu agar dapat memasuki web kuliner ini. Beberapa informasi dibutuhkan sebagaimana disebutkan dalam informasi *dashboard* pada umumnya. Dalam tahap mulai ini, *user* diharapkan mendaftar dengan memasang alamat email *user* sebagai *login* dan *password* dengan alamat email juga. *Password* sengaja menggunakan alamat email agar mudah diingat dan dapat



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.6 Diagram Alur Aplikasi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dilakukan perubahan oleh admin tanpa harus melakukan pengecekan internal di dalam alamat *user* sendiri.

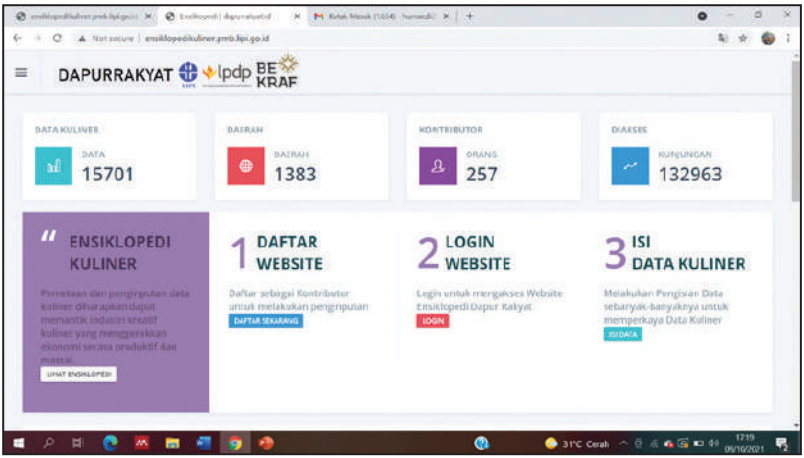
Setelah *user* mempersiapkan diri, ia akan memasuki *dashboard* sistem, membuka informasi yang ada, dan *login* sebagaimana biasanya. Mereka yang sudah terdaftar tentu tinggal memasukkan alamat email beserta *password* yang pada umumnya adalah alamat email itu sendiri. Jika belum terdaftar sebagai calon penginput data, pengguna dipersilakan untuk melakukan registrasi terlebih dahulu dengan mengisi form yang ditetapkan di bagian awal. Setelah terdaftar, ia dapat langsung *login* dengan alamat email dan *password* berupa alamat emailnya juga. Setelah proses *login* selesai, penginput data bisa langsung mengisi bagian input data kuliner dengan sebanyak-banyak dan sedalam-dalamnya. Jika disederhanakan, alur sistem pengisian data pengguna adalah sebagai berikut.

1. *User* mengakses tautan laman http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/
2. *User* dapat mengakses informasi pada *dashboard* yang ada pada halaman depan laman.
3. *User* dapat mencari informasi kuliner yang ada di menu Lihat Ensiklopedi.
4. *User* dapat menambah data dengan cara *login* melalui laman.
5. Jika belum mendaftar, *user* dapat mendaftar terlebih dahulu pada menu isi data.
6. Setelah melakukan login, *user* dapat mengisi data pada menu isi data.

Saat membuka *dashboard*, khususnya pada proses isi data kuliner, tampilan halaman depan laman atau aplikasinya terlihat sebagaimana pada Gambar 6.7.

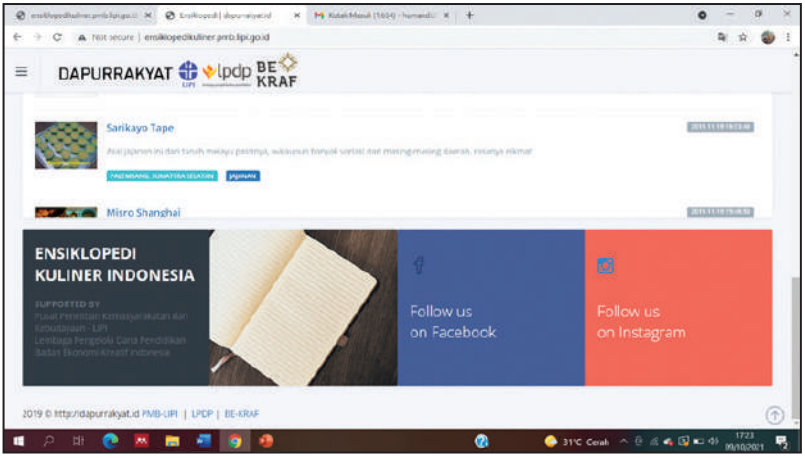
Jendela besar *dashboard* menunjukkan bagian penting dari setiap alur aplikasi dan pendetailan rancangan *dashboard*-nya. Selain proses alur, *dashboard* juga memberikan ruang khusus bagi kredit dan *acknowledgment* dari berbagai pihak penting yang memberikan

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

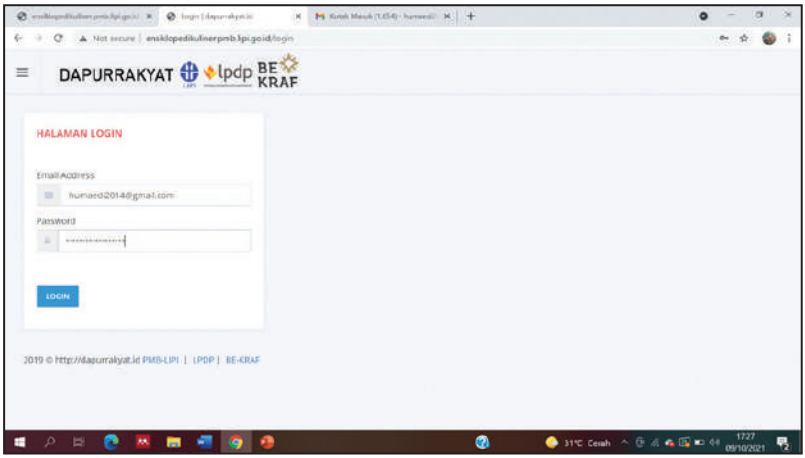
Gambar 6.7 Halaman Muka Laman Ensiklopedi Kuliner



Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

Gambar 6.8 Logo lembaga pemerintah yang berperan penting dalam pengembangan laman Ensiklopedi Kuliner

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

Gambar 6.9 Halaman *Login*

akses pendanaan dan dukungan kegiatan penginputan data kuliner tradisional tersebut. Dalam kapasitas ini, LIPI, LPDP, dan Bekraf diapresiasi sebagai tiga lembaga penting dalam pembangunan dan pengelolaan *big data* laman Ensiklopedi Kuliner ini. Apresiasi terhadap tiga lembaga tersebut akan selalu diabadikan dalam platform sistem informasinya, sebagaimana terlihat pada Gambar 6.8.

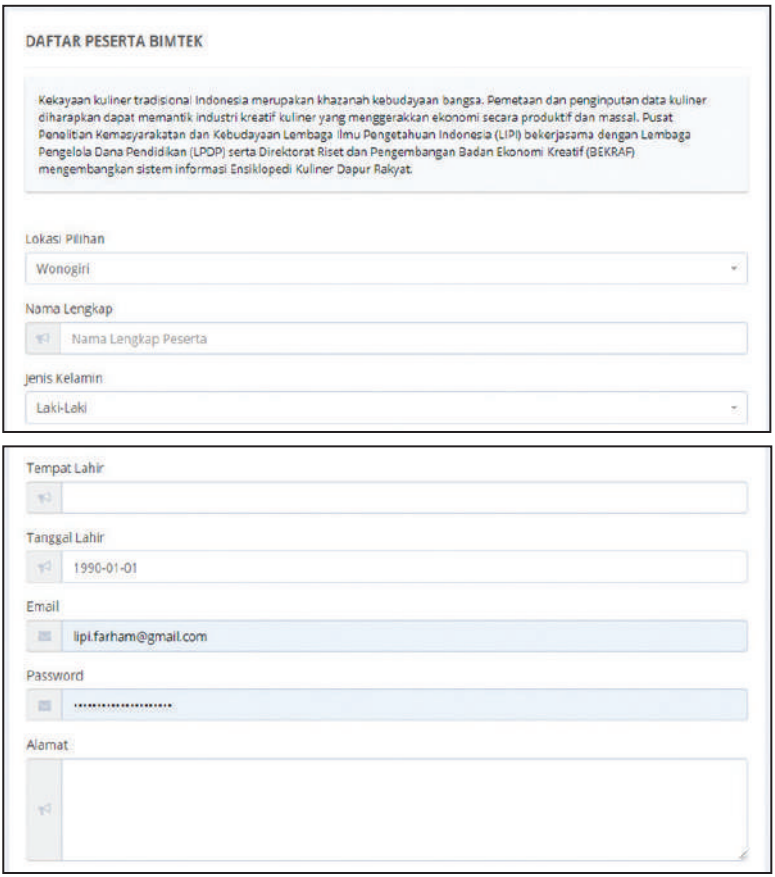
Dashboard tersebut sangat jelas menerangkan hampir seluruh alur aplikasinya. Setelah bagian *dashboard* ini terbuka, kemudian peserta dapat melakukan *login* sebelum melakukan penginputan data secara saksama (Gambar 6.9).

Karena peneliti telah melakukan registrasi sebelumnya, calon penginput data tinggal memasukkan alamat email beserta *password*. *Password* yang ditekankan di sini adalah alamat *email* sehingga mudah diingat oleh penginput ataupun oleh administrator. Jika calon penginput data atau relawan penginput data belum melakukan registrasi, mereka akan menemukan formulir seperti pada Gambar 6.10.

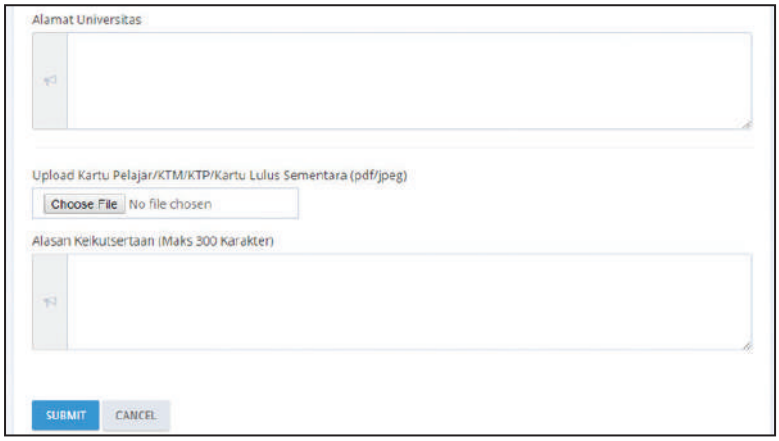
Pada gambar tertulis "Nama Peserta Bimtek" dan bukan "Daftar Nama Calon Relawan". Kata Bimtek menunjukkan arti kawasan yang

Buku ini tidak diperjualbelikan.

berdekatan dengan lokasi tempat tinggal calon relawan. Mereka yang berada di Jawa Barat bisa memilih lokasi Bandung, sementara mereka yang tinggal di sekitar Jawa Tengah, Yogyakarta, dan Jawa Timur dapat memilih lokasi bimbingan teknis (selanjutnya disebut bimtek) di Wonogiri. Demikian juga mereka yang berada di sekitar Bali, NTT, dan NTB dapat memilih lokasi bimtek di Lombok. Adapun yang tinggal di wilayah Sumatra dapat memilih wilayah Banyuasin atau Palembang, Sumatra Selatan. Calon peserta yang berasal dari wilayah Kalimantan dapat memilih lokasi bimtek di Mempawah, Kalimantan Barat, dan mereka yang tinggal di kawasan Indonesia



Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

Gambar 6.10 Desain Tampilan Pendaftaran *Website*

tengah dan timur, khususnya Sulawesi, Maluku, dan Papua, dapat memilih Makassar sebagai wilayah bimteknya.

Enam lokasi penginputan data yang ditetapkan oleh LIPI merupakan wilayah tinggalan kegiatan bimbingan teknis pendataan kuliner yang dibiayai oleh Badan Ekonomi Kreatif sebelumnya. Pemilihan enam lokasi tersebut didasarkan pada pertimbangan bahwa wilayah tersebut menjadi bagian dari poros terkuat atau pusat-pusat gravitasi keberadaan dan pengembangan khazanah kuliner di masing-masing wilayah. Enam wilayah itu dapat disebut sebagai wakil-wakil dari keragaman wilayah kebudayaan Indonesia. Sekalipun kegiatan sendiri telah berakhir, komunikasi dan interaksi dengan para lulusan bimtek terus berlangsung hingga kini. Komunikasi tersebut menjadi cara efektif untuk terus mendapatkan informasi baru terkait dengan perkembangan kuliner di wilayahnya masing-masing. Selain itu, para peserta yang terhimpun dalam grup media sosial hingga kini pun masih aktif, saling memberikan informasi jenis-jenis kuliner baru, kemudian menginput data kuliner tersebut ke laman Ensiklopedi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kuliner. Ada juga di antara mereka yang menguji menu yang berasal dari web untuk menu makanan keluarga untuk perdagangan.

Semua komunikasi yang ada pada umumnya berhubungan dengan aspek kuliner beserta pengembangannya. Jaringan sosial kuliner Nusantara yang dihasilkan dari kegiatan bimbingan teknis penginputan dan penelitian akhirnya mampu menguatkan jaringan sistem informasi di dunia maya, khususnya terkait dengan penambahan data dan informasi jenis kulinernya beserta informasi mengenai nilai dan sejarah kuliner tersebut.

C. PENGINPUTAN DATA

Setelah proses *register* dan *login* berhasil, para penginput data sudah dapat memulai membuka bagian kolom isi data kuliner. Pada prinsipnya, penginput dapat melakukan penginputan sebanyak-banyaknya, dan data yang disuguhkan adalah sejelas-jelas dan sedalam-dalamnya sehingga para pengakses akan mendapatkan informasi yang benar, baik, lengkap, dan valid. Pada *form* penginputan data, ada kolom pertanyaan tertutup yang pilihan jawaban sudah disediakan. Namun, ada juga kolom pertanyaan terbuka, di mana para penginput data dipersilakan untuk menulis informasi berdasarkan pengetahuan dan pengalaman dirinya, hasil wawancara, pengamatan langsung, atau hasil bacaan dari dokumen lain.

Dalam persoalan penginputan data, administrator web kuliner memang tidak dapat mengontrol sejauh mana proses penginputan data yang dilakukan oleh para relawan ataupun partisipan penginput data secara detail dan satu per satu. Namun, administrator web memberikan tiga standar umum. Pertama, sistem akan menolak jika data yang akan diinput sudah ada dalam basis data. Kedua, sistem akan menolak jika penginput tidak mencentang kolom yang tersedia, baik sedikit atau banyak. Ketiga, sistem akan menolak jika kolom jawaban pertanyaan terbuka tidak diisi dalam jumlah kalimat tertentu.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Dengan tiga standar umum tersebut, setidaknya para penginput data tetap mengisi data secara saksama dan hati-hati. Selain tiga standar umum tersebut, pencantuman nama penginput data kuliner dan sumber informasi yang dirujuk menjadi kunci agar para penginput data tidak melakukan kesewenang-wenangan dalam penginputan data. Penyebutan nama tersebut akan bersifat abadi, sepanjang web kuliner ini terus berjalan. Artinya, nama baik penginput dan sumber rujukannya sesungguhnya menjadi taruhan atau jaminan atas tulisan dan data yang diinput dalam web kulinernya.

Dengan logika teoretis bahwa seseorang akan selalu berusaha menjaga nama baik dan eksistensinya sebagai sebuah kebutuhan (*existence needs*), setiap orang yang melakukan penginputan data dengan sendirinya akan berusaha menjaga dirinya dari keburukan dan dari tulisan yang palsu atau tidak berharga. Penanaman kesadaran bahwa "tulisan yang buruk dan palsu, juga mencerminkan jati diri penulisnya" selalu diserukan dalam kegiatan bimtek ataupun saat pelatihan khusus bagi calon penginput data kuliner yang tidak bisa mengikuti kegiatan bimtek pada periode waktu tertentu.

Harapannya, para partisipan penginputan data web kuliner akan berusaha keras untuk menyajikan data yang baik, mendalam, dan dimengerti oleh semua orang. Sekalipun sistem informasi adalah sesuatu yang bersifat teknis, semua yang dilakukan kepada para penyedia datanya harus dilakukan dengan pendekatan substantif yang mampu membangun kesadaran mereka dalam menyediakan data yang baik. Rangkaian seperti inilah yang diusahakan dalam proses penginputan data kuliner secara partisipatif yang berlangsung hampir satu tahun lamanya. Hasil akhirnya cukup memuaskan, yakni hadirnya 15.700 data kuliner dengan tingkat keberterimaan dan keakuratan data mencapai 80%.

Dalam penginputan data, relawan dan partisipan akan menemukan tampilan isi data sebagaimana terlihat pada Gambar 6.11.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

Gambar 6.11 Tampilan Isi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

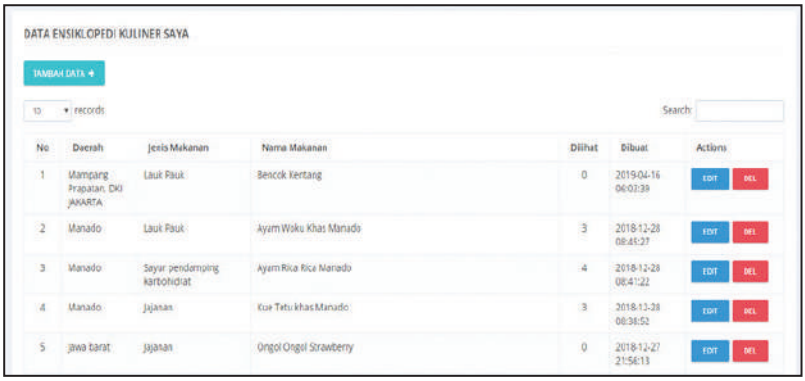
Gambar 6.11 merupakan formulir isian dengan format jawaban tertutup, di mana pengguna cukup mengklik kolom yang dianggap sesuai dengan informasi yang ada. Namun, ada beberapa pertanyaan bersifat terbuka dalam isian tersebut agar para penginput data yang menemukan varietas baru, bumbu, atau bahan baku dapat diisi langsung di dalamnya. Kolom terbuka juga diperuntukkan bagi pertanyaan yang menuntut jawaban informasi yang mendalam, detail, dan bersifat kualitatif.

Kolom seperti sejarah, nilai, atau makna makanan, serta proses penghidangan dikuatkan dengan kolom jawaban yang bersifat terbuka sehingga para penginput data dapat mengisinya dengan pengetahuan dan informasi yang dimilikinya. Setelah penginput data menyelesaikan seluruh rangkaian pengisian, dokumen tersebut dapat langsung dikirimkan (dengan mengklik *submit)*. Dalam hal ini, penginput data sangat disarankan memasukkan gambar yang terkait dengan jenis kuliner yang direkamnya. Peneraan gambar ini dimaksudkan untuk menguatkan pembayangan kepada para pembacanya tentang jenis makanan yang diunggahnya. Kalaupun tidak memiliki gambar, keterangan narasi menjadi kekuatannya sendiri.

D. PARTISIPASI DALAM WEB KULINER

Salah satu kelebihan web kuliner ini adalah hasil penginputan data yang telah terkirim dapat diedit. Para penginput data dapat membuka kolom Kontribusi Saya, kemudian memilih menu Edit. Pengeditan dapat dilakukan untuk mengubah centang pada kolom-kolom tertutup, menambah, atau mengurangi narasi pada kolom-kolom terbuka. Pada kolom pada Kontribusi Saya, para penginput data juga dapat mengetahui berapa dan apa saja jenis kuliner yang pernah diinput selama ini. Selain akses edit, pengetahuan jumlah, dan nama kuliner, kolom tersebut juga akan memudahkan administrator web kuliner untuk melihat pencapaian para relawan atau penginput data. Karena di dalam kelompok relawan sendiri, ada orang-orang yang memang ditugaskan khusus untuk melakukan penginputan data dalam jumlah

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: LIPI, LPDP, & Bekraf (2020)

Gambar 6.12 Tampilan Halaman Kontribusi Saya

tertentu dan dari ketersebaran suatu wilayah tertentu. Gambar 6.12 merupakan tampilan Kontribusi Saya.

Berdasarkan rancangan, alur aplikasi, dan skema penginputan data pada web kuliner, dapat dipastikan bahwa sistem informasi Ensiklopedi Kuliner merupakan suatu platform yang dibangun secara saksama dan penuh kehati-hatian. Platform ini juga berusaha menggugah partisipasi masyarakat untuk terlibat langsung dalam proses penginputan data dan memberi kesempatan kepada anggota masyarakat luas untuk memenuhi kebutuhan eksistensinya (*existence needs*) dengan mencantumkan namanya sebagai seorang penginput data dari jenis makanan tradisional tertentu. Namanya akan muncul selama sistem informasi ini tetap berjalan dan terus dikembangkan.

Hal ini merupakan bagian dari sistem penghargaan kepada masyarakat yang berpartisipasi dalam kerja penelitian dan penginputan data. Dapat dikatakan bahwa prosesnya sebenarnya hampir mirip dengan metode penelitian *participatory action research* (PAR) yang di dalamnya menuntut adanya partisipasi dan kolaborasi dalam perumusan dan penetapan hasil penelitian. Perbedaannya, partisipasi komunitas dalam membangun web kuliner adalah PAR dalam dunia digital. Kenyataan ini menjadi suatu terobosan baru dalam metode ilmu pengetahuan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

E. KEANDALAN DAN KELEMAHAN WEB KULINER

Sebagai suatu sistem informasi, Ensiklopedi Kuliner tidak serta-merta jadi dalam bentuknya seperti sekarang ini. Dalam pengembangannya, sistem ini mengalami beberapa perubahan dari satu versi ke versi lain agar dapat mengatasi kelemahan dan meningkatkan keandalannya sebagai satu-satunya produk lembaga pemerintah yang memuat basis data khazanah kuliner tradisional Indonesia.

Namun, ada beberapa kelemahan, yaitu tampilan yang buruk atau tidak *eye-catching*, kesulitan mengakses laman, kesulitan mengisi formulir aplikasi yang tersedia karena terlalu bertele-tele atau tersebar di berbagai kolom, jarak antara satu kolom dengan kolom lain yang berjauhan dan membuat proses penginputan data semakin lambat, beberapa kolom yang tidak lengkap, belum adanya sistem pendeteksi dini penginputan data yang sama, belum ditetapkannya jumlah kata pada setiap kolom jawaban yang bersifat terbuka, dan beberapa teks bahasa aplikasi yang salah atau tidak mudah dipahami oleh pembaca.

Semua kelemahan itu harus diatasi dengan beberapa kali perubahan atau peningkatan versi web. Tujuannya tetap menyuguhkan suatu sistem informasi yang memberikan informasi valid, sahih, tepercaya dan mudah diakses siapa pun. Dengan demikian, dalam perjalanannya, telah terjadi transformasi sistem. Hal ini terlihat dari beberapa perubahan yang ada, dari platform hingga *form* untuk penginputan data. Setidaknya ada tiga versi dari transformasi sistem yang ada.

1. ENSIKLOPEDI VERSI 1

Ensiklopedi versi 1 merupakan web kuliner pertama yang disusun untuk kepentingan merespons kegiatan bimtek dari Bekraf. Kegiatan ini sendiri merupakan kegiatan limpahan dalam waktu dadakan karena komitmen dan kinerja lembaga mitra tidak menunjukkan kinerja maksimal, terlebih penginputan datanya sangat tertutup dan tidak ada jaminan untuk berbagi kekayaan intelektual dari sistem informasi dan data yang ada. Dengan keterbatasan waktu, tim peneliti LPDP

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.13 Ensiklopedi Versi 1

yang merangkap menjadi panitia kegiatan berusaha segera membangun web kuliner. Tujuan awalnya adalah wahana sosialisasi antara calon peserta dengan penyelenggara, termasuk sistem pendaftaran atau rekrutmen peserta kegiatan pada lima wilayah yang ditetapkan (Wonogiri, Pontianak, Banyuasin, Makassar, dan Lombok).

Web kuliner ensiklopedi pada versi 1 menggunakan platform Google Form (Gambar 6.13) dengan format seperti berikut ini.

Rancangan aplikasi yang ditampilkan pada Gambar 6.13 juga meminta berbagai informasi terkait dengan biodata calon peserta. Selain laman khusus pendaftaran, web kuliner "Dapur Rakyat" juga memberikan bagian berupa kolom di satu sisi lainnya untuk proses penginputan data. Kolom tersebut masih sangat sederhana, sebatas nama jenis makanan, asal daerah, bahan baku, cara pengelolaan, dan cita rasa. Dengan kolom penginputan data seperti itu, Ensiklopedi Dapurrakyat belum memiliki karakter khusus dibandingkan dengan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

web kuliner lainnya. Dengan kata lain, jika ensiklopedi versi pertama tetap dikembangkan, bentuknya akan sama dengan Cookpad (www.cookpad.com) dan Perpustakaan Digital (www.perpustakaan_digital.org).

Karena tidak dapat memenuhi kebutuhan yang makin banyak dan kurang efisien serta animo calon peserta dari berbagai daerah sangat besar, dibuatlah Ensiklopedi Dapurrakyat versi web. Proses pembangunan sistem informasinya tentu harus menggunakan basis data dan rancangan sendiri. Nama Ensiklopedi dan Dapurrakyat dari versi 1 tetap menjadi ikon penting dalam pengembangan web kuliner ke depannya. Kata ensiklopedi diambil berdasarkan harapan bahwa pemetaan dan penginputan data berbagai jenis kuliner tradisional di Indonesia memungkinkan terjadinya proses penghimpunan data kuliner bersifat akurat, tepercaya, benar, lengkap, dan mudah terbaca oleh masyarakat luas. Perbedaannya dengan ensiklopedi pada umumnya adalah web kuliner ini tentu menggunakan basis data digital dalam menyebarkan informasinya dan menghindarkan diri dari penggunaan kertas (*paperless*).

Sistematika penulisannya mengikuti model penyusunan ensiklopedi pada umumnya, baik urutan informasi maupun tema substansi sebagaimana tergambarkan pada pemilhan jenis kuliner tradisionalnya. Ensiklopedi yang berbasiskan digital ini diharapkan dapat menjadi *big data* tentang keragaman dan kekayaan kuliner tradisional Indonesia dan memberikan manfaat bagi nilai tambah para pelaku industri kuliner. Hal strategis lainnya, *big data* kuliner atau web kuliner ini dapat dimanfaatkan untuk kepentingan pengembangan kurikulum pembelajaran tata boga di sekolah menengah kejuruan, politeknik, dan universitas yang memiliki jurusan tata boga.

Sementara itu, kata dapur rakyat, baik dipisah ataupun disambung (dapurrakyat), menunjukkan makna bahwa dari tempat memasak (dapur, *pawon*) masyarakat luas, khususnya masyarakat tradisional, itulah dilahirkan berbagai jenis kuliner tradisional yang bercita rasa tinggi. Pengetahuan, keahlian, dan keterampilan memasak di setiap dapur keluarga Indonesia menunjukkan adanya pewarisan kekayaan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

budaya nenek moyang, kemudian ditransmisikan kembali kepada generasi berikutnya, dan semua kekayaan tersebut dikumpulkan dalam sebuah sistem informasi.

Kata "dapur rakyat" memiliki korelasi makna yang kuat dengan khazanah kekayaan kuliner tradisional Indonesia. Kata ini tentu menjadi pembeda dengan web kuliner lain dan lebih fokus pada variasi makanan atau kuliner tradisional Indonesia daripada bersifat masakan umum ataupun menjadi web laman dari segala variabel kekayaan kebudayaan lainnya. Akhirnya, dua karakter nama (ensiklopedi dan dapur rakyat) yang dicantumkan dalam Ensiklopedi Versi 1 tetap dipertahankan dalam pengembangan versi 2 dan versi 3, bahkan produk lainnya, seperti Play Store.

2. ENSIKLOPEDI VERSI 2

Pada pengembangan Ensiklopedi Versi 2, pengelola dan tim peneliti sepenuhnya telah menggunakan situs web. Pada tahap inilah bangunan web kuliner dapat dinyatakan secara resmi berdiri. Web kuliner ini pun diperkenalkan pada kegiatan bimtek di Wonogiri pada Agustus 2018. Pembangunan web kuliner versi 2 ini menggunakan *form* input yang disesuaikan dengan kebutuhan dalam pelaksanaan kegiatan Bimtek. Asumsinya adalah berbagai jenis kuliner tradisional dengan berbagai variasinya dapat terekam atau terinput dengan baik dan kedetailan informasi dari setiap jenis kuliner merupakan prasyarat penting dari pembangunan web kuliner versi kedua ini. Beberapa kali diskusi untuk mendapatkan masukan dalam membuat rancangan aplikasi pun dilakukan secara saksama. Setelah aplikasi jadi, beberapa perbaikan secara bertahap pun tetap dilakukan. Tujuannya untuk meningkatkan keandalan, khususnya dalam segmen kerincian informasi terkait jenis kuliner yang diinput.

Setelah rancangan aplikasi versi kedua dianggap rampung, tahap uji coba dilakukan seluruh tim penulis. Beberapa perbaikan dilakukan berdasarkan tingkat kesulitan, kekosongan kolom, dan kebutuhan atas data yang diharapkan sebagai capaian kegiatan penelitian. Setelah perbaikan dilakukan, dilakukan uji coba kedua. Pada tahap uji coba kedua

Buku ini tidak diperjualbelikan.

ini, tingkat kesalahan dan kelemahan telah memiliki nilai minimal. Dengan demikian, rancangan web kuliner dianggap dapat menjadi media penting dalam proses kegiatan bimbingan teknis pendataan kuliner dan sekaligus akan menjadi wahana efektif dari membangun rancang bangun sistem informasi kuliner digital sebagaimana yang ditargetkan dari penelitian LPDP ini.

Akhirnya, Laman Ensiklopedi Kuliner Versi 2 secara resmi diluncurkan dan digunakan dalam kegiatan bimtek pada lima lokasi yang ditentukan. Web kuliner direspons positif oleh para peserta, yang sekaligus menjadi relawan penginputan data kuliner tradisional untuk kegiatan penelitian LPDP. Sebelum proses penginputan data kuliner, para peserta bimtek yang terdiri atas tiga puluh orang per wilayah diberikan pelatihan terlebih dahulu mengenai beberapa materi, seperti urgensi kegiatan penelitian kuliner bagi upaya pemajuan kebudayaan Indonesia; pengembangan industri kuliner berbasis *big data* kuliner; etnografi kuliner atau suatu materi tentang aspek-aspek sosial kebudayaan terkait nilai, pengetahuan, dan keterampilan dalam menciptakan kuliner tradisional; karakter makanan tradisional pada konteks wilayah setempat; dan aspek-aspek teknis dan sistem penginputan data kuliner pada web kuliner ini.

Dengan materi yang cukup beragam dari berbagai narasumber yang berasal dari LIPI, Bekraf, perguruan tinggi, dan praktisi kuliner, para peserta tidak hanya dikenalkan pada sistem informasi dan teknik penginputan datanya saja, tetapi mereka juga dikenalkan pada pengetahuan dasar dan falsafah kekayaan kuliner tradisional. Tujuannya adalah membangun kesadaran bahwa khazanah kebudayaan kuliner yang ada di sekitarnya bukan sekadar untuk dinikmati dan dilestarikan, melainkan juga harus dimajukan secara kebudayaan dan ditingkatkan menjadi sebuah nilai tambah bagi ilmu pengetahuan dan kesejahteraan masyarakat.

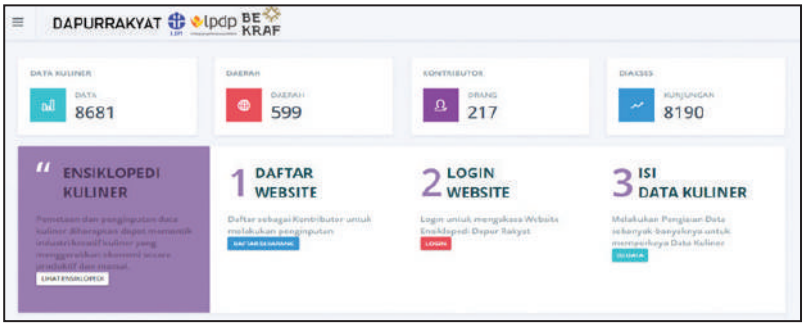
Penyediaan web ensiklopedi kuliner ini untuk kepentingan bimtek pendataan kuliner akhirnya berjalan dengan sangat baik. Para peserta berhasil melakukan perekaman dan penginputan data kuliner di wilayah kegiatan bimtek. Data kuliner tersebut bisa berasal

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dari kelompok komunitas yang diinapinya secara *live in* ataupun berdasarkan informasi dan pengalaman yang berasal dari tempat tinggalnya sendiri. Teknik pengumpulan datanya mengikuti model penelitian etnografi, walaupun dalam skala terbatas dan lingkup kecil. Oleh karena itu, kegiatan bimtek secara partisipatif di lapangan sering disebut sebagai etnografi mini.

Pendataan dengan menggunakan web kuliner ini pun berjalan sampai tiga bulan. Data yang dikumpulkan dalam sistem Ensiklopedi Versi 2 ini sebanyak 3.600 data. Jumlah data tersebut berhasil dikumpulkan oleh 150 responden yang berasal dari lima lokasi kegiatan bimtek. Jumlah capaian data yang cukup besar tersebut menunjukkan bahwa antusiasme para peserta sangat baik karena penggunaan aplikasi sistem informasi ensiklopedi tersebut. Rancangan umum web ensiklopedi versi 2 terlihat pada Gambar 6.14.

Dalam proses penginputan data, ditemukan beberapa kekurangan, khususnya terkait dengan informasi bahan baku, risiko sakit, dan kelebihan jenis makanan tertentu berdasarkan pandangan emik atau kelompok masyarakatnya. Informasi ini dianggap penting untuk memetakan pandangan masyarakat mengenai kuliner tradisionalnya. Persepsi emik ini akan menjadi data etnografis yang sangat penting untuk memberikan pertimbangan preferensi bagi makanan



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.14 Ensiklopedi Versi 2

Buku ini tidak diperjualbelikan.

tertentu sehingga konsumen akan menyesuaikan diri dengan risiko atau efek positif yang terkandung pada makanan itu sendiri. Hal ini tentu menjadi salah satu preferensi utama dalam pemilihan kuliner dan termasuk argumentasi penting dalam pengembangan kuliner tradisional untuk sebuah industri kreatif bidang kuliner.

Dengan demikian, hampir seluruh data terinput pada kegiatan bimbingan teknis di lima wilayah dengan 3.600 data jenis keragaman kulinernya belum disertai informasi penting ini. Untuk mengantisipasi kekosongan informasi tersebut, para peneliti berusaha mencari tahu dan melakukan pengeditan atas semua data yang terinput sebelumnya. Informasi untuk keperluan pengeditan tersebut didasarkan pada informasi yang tersebar secara digital, informasi lisan yang disampaikan oleh para penginput sebelumnya, atau sumber informan yang dikutip oleh penginput data kuliner. Semua proses ini dilakukan secara hati-hati untuk menghasilkan suatu rangkaian data yang valid, otentik, dan didasarkan pada informasi yang akurat. Akhirnya, Ensiklopedi Versi 2 pun mengalami transformasi kembali menjadi Ensiklopedi Versi 3.

3. ENSIKLOPEDI VERSI 3

Demi tujuan peningkatan keandalan sistem informasi dan keterluasan informasi, platform web Ensiklopedi Kuliner ini mengalami pengembangan ke dalam versi ketiga. Hal yang berubah pada versi ini adalah penambahan *form* inputan sebagai informasi tambahan yang lebih spesifik sehingga dalam proses pengolahan data didapatkan informasi yang akurat. Penambahannya tersebut terkait dengan jabaran bahan baku utama yang lebih spesifik, varietas rempah yang ada, pembagian jenis bumbu yang dikenal secara umum oleh masyarakat Indonesia, pendetailan cara pengelolaan, kecocokan usia dengan keragaman jenis makanan yang ada, risiko kerentanan, dan efek atau kelebihan (nonkerentanan) berdasarkan perspektif pandangan masyarakat setempat (bukan medis-klinis). Tujuan tambahan informasi tersebut secara detail akan dibahas satu per satu dalam bab selanjutnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Namun, dalam rancangan aplikasi, tujuh kolom tambahan tersebut terpetakan dalam tabel-tabel berikut ini.

a. Bahan Baku Utama
   Karena bahan baku makanan adalah aspek paling penting dan pada umumnya tidak bersifat manunggal, kolom ini pun akhirnya diberikan jabaran pembagian secara khusus, yaitu bahan hewani dan bahan nabati. Bahan nabati terpecah kembali menjadi biji-bijian, umbi-umbian, sayuran, dan buah. Walaupun beberapa bahan telah disebutkan, para penginput data bisa mengisi kolom terbuka jika di antara pilihan yang ditawarkan itu tidak ada yang tepat sebagai bahan baku utama dari makanan yang diinputnya (Gambar 6.15).

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.15 Rancang Desain Tampilan Kolom Pertanyaan Ensiklopedi Versi 3

b. Rempah
   Salah satu aspek terpenting dari kekayaan kuliner tradisional Indonesia adalah rempah. Beragam jenis rempah hadir dan tumbuh subur di bentangan alam Indonesia yang beriklim tropis. Di bagian timur Indonesia, lada, cengkih, kayu manis, pala, kemiri, dan lainnya menjadi rempah yang diburu oleh para pelaku pasar

Buku ini tidak diperjualbelikan.

dari zaman kolonial hingga zaman milenial ini. Sementara di bagian tengah dan barat Indonesia, berbagai rempah dengan karakternya masing-masing tetap tumbuh dan berkembang pesat. Dengan keragaman rempah ini pulalah, cita rasa kuliner tradisional Indonesia yang ada pun menjadi khas dan sangat berbeda dengan karakter kuliner tradisional bangsa-bangsa lain.

Kekuatan keragaman rempah ini pula yang mampu mengatasi persaingan perdagangan kuliner di tengah megatren pangan dunia. Sekalipun kuliner tradisional harus berhadapan dengan produk-produk makanan global yang menawarkan cita rasa berbeda, kuliner tradisional tetap dirindukan oleh banyak orang karena karakter cita rasa yang dimunculkannya. Untuk memberikan referensi yang kuat terhadap masyarakat luas dan pelaku industri kuliner, detail informasi mengenai rempah-rempah pun disodorkan oleh versi ketiga ini. Sebagaimana kolom bahan baku, jika ada rempah-rempah yang digunakan oleh suatu jenis makanan, tetapi tidak tertera dalam kolom yang ada, penginput data bisa mengisi informasi jenis rempah yang dikenalnya masuk ke kolom yang terbuka itu. Kolom rancangan jadi untuk bagian rempah-rempah terpetakan pada Gambar 6.16 di bawah ini.

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.16 Rancang Desain Tampilan Kolom Keragaman Rempah-rempah Ensiklopedi Versi 3

c. Bumbu

Bumbu pada makanan tradisional sering disamakan dengan rempah-rempah. Hal ini wajar karena rempah-rempah sering dianggap sebagai bagian dari bumbu yang membuat cita rasa semakin meningkat. Dalam definisi yang disampaikan oleh

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Civitello (2011), bumbu diartikan sebagai bahan-bahan pemberi rasa dan suatu syarat dari sebuah resep makanan. Sementara itu, rempah-rempah adalah komponen tertentu yang berasal dari bahan baku alam yang digunakan para praktisi kuliner dan pelaku masak lainnya untuk meningkatkan cita rasa dan memberikan karakter rasa terhadap makanannya.

Dengan demikian, pemisahan bumbu dengan rempah menjadi sangat penting. Dalam persepsi praktisi kuliner, bumbu pada umumnya akan terbagi kembali pada bumbu pokok, seperti bawang merah, bawang putih, dan cabai. Hampir semua makanan tradisional yang bersifat lauk-pauk membutuhkan bumbu pokok ini, sementara bahan bumbu lainnya sering kali menjadi penguat dari makanannya. Sekalipun hampir semua bahan bumbu sudah tercantum pada kolom-kolom yang diklik tersebut, tidak menutup kemungkinan adanya bumbu yang tidak tertera. Oleh karena itu, penginput data bisa memberikan informasi tambahan terkait nama bumbu yang belum ada tersebut pada kolom lainnya (Gambar 6.17).

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.17 Rancang Desain Tampilan Kolom Bagian Bumbu Ensiklopedi Versi 3

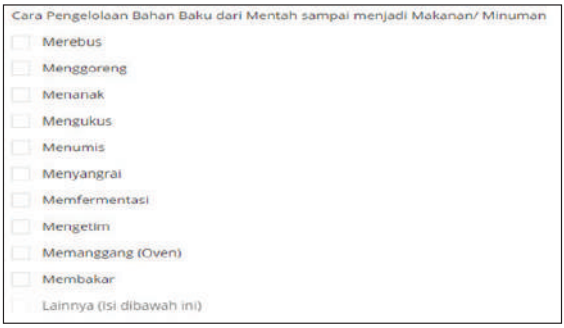
d. Pengolahan Makanan

Salah satu informasi yang penting dalam sebuah web kuliner adalah cara pengolahan. Informasi ini secara etnografis juga dapat menentukan karakter masyarakat atau pelaku pembuat dari makanan tradisional yang disodorkannya. Jika mereka meng-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

gunakan sistem membakar, memanggang, menyangrai, merebus, dan memfermentasi, karakter masyarakatnya dikategorikan masih bersifat tradisional. Sebaliknya, jika mereka telah melakukan praktik pengolahan masakannya dengan cara menggoreng, menanak, mengukus, mengetim, menumis, dan memanggang dengan oven, kelompok masyarakat tersebut dikategorikan sebagai masyarakat modern.

Penggunaan alat masak dan alat pendukung lainnya menjadi suatu titik pembeda karakter masyarakat dalam mengolah makanan tradisional. Data ini sangat penting untuk digunakan sebagai salah satu analisis kecenderungan perilaku masyarakat Indonesia dalam pengembangan kulinernya. Walaupun beberapa item cara pengelolaan sudah diberikan, jika ditemukan teknik pengelolaan lainnya, penginput data bisa memilih kolom lainnya, kemudian mengisi teknik yang dikenalnya berdasarkan informasi yang ada (Gambar 6.18).



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.18 Rancang Desain Tampilan Kolom Cara Pengolahan Ensiklopedi Versi 3

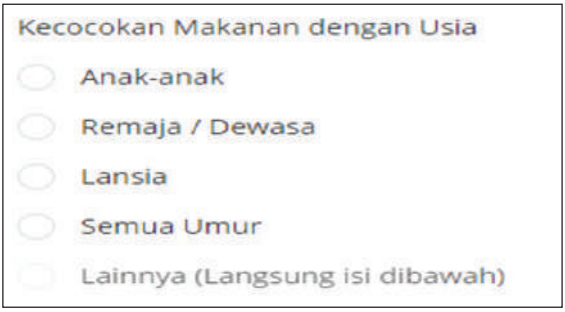
e. Kecocokan Usia

Salah satu keandalan dari sistem informasi pada versi ketiga ini adalah adanya kolom khusus mengenai kecocokan makanan dengan usia para penikmat makanannya. Kolom ini bertujuan menghadirkan preferensi penting tentang kecocokan berbagai jenis makanan jika dihadapkan pada karakter usia calon

Buku ini tidak diperjualbelikan.

penikmatnya. Dengan pengetahuan seperti ini, segmen pasar bisa ditetapkan sejak awal, khususnya saat proses pengembangan industri kuliner tradisional akan dilakukan oleh para pelaku usahanya. Tidak hanya itu, preferensi ini juga bermanfaat untuk kepentingan kesehatan agar semua makanan disesuaikan dengan karakter usia penikmatnya.

Informasi seperti ini akan menjadi suatu keandalan tersendiri yang dapat dimanfaatkan untuk kepentingan ekonomi dan dunia kesehatan. Pembagian karakter usia hanya dibagi pada empat kelompok, yaitu anak-anak, remaja/dewasa, lansia, dan pilihan untuk semua umur. Jika ada karakter umur yang dianggap tidak tepat, penginput data dipersilakan untuk memilih kolom lainnya dan mengisinya dengan persepsi karakter usia yang dianggap tepat oleh dirinya (Gambar 6.19).



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.19 Rancang Desain Tampilan Kolom Kecocokan Makanan terhadap Usia Ensiklopedi Versi 3

f. Risiko Kerentanan

Salah satu aspek dari transformasi sistem web kuliner dari dua versi sebelumnya ke versi ketiga dan akhirnya menjadi salah satu nilai keunggulannya dibandingkan web kuliner lainnya adalah adanya informasi mengenai risiko kerentanan dari suatu jenis makanan tradisional tertentu. Kolom mengenai risiko kerentanan ini merupakan bentuk implementasi hasil diskusi dengan anggota peneliti yang juga pakar demografi. Salah satu pengaruh

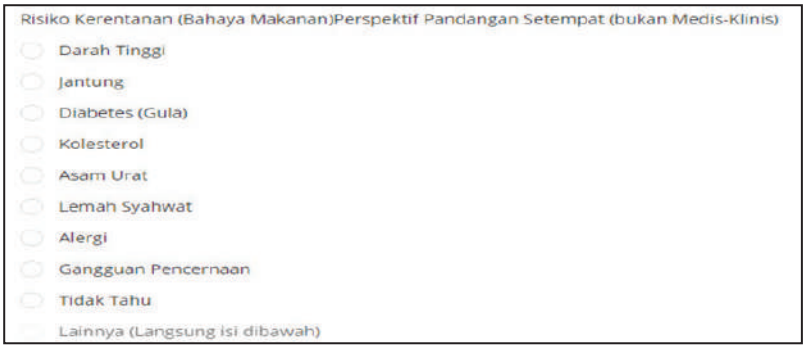
Buku ini tidak diperjualbelikan.

penting dari fenomena kependudukan adalah menguatnya sakit dan penyakit degeneratif dan nondegeneratif. Penyakit degeneratif disebabkan oleh bawaan gen keturunan, sementara nondegeneratif disebabkan oleh pola hidup dan pola makan yang tidak sehat. *Food habit* yang kerap menjadi kambing hitam adalah makanan global, seperti *junk food* dan produk lain yang dianggap tidak memperhatikan aspek-aspek gizi berimbang dan kesehatan lainnya (Okumus dkk., 2007). Makanan tradisional, oleh masyarakat pelakunya, dianggap jauh dari mengakibatkan munculnya penyakit nondegeneratif itu.

Atas dasar berbagai asumsi tersebut, sistem informasi ini memberikan kolom pertanyaan untuk mendapatkan data akurat berdasarkan perspektif emik masyarakat pelakunya tentang risiko kerentanan yang ditimbulkan dari suatu jenis makanan tradisional yang ada. Tujuannya tentu dapat menjadi preferensi dari pilihan masyarakat dalam memilih makanan tradisional yang berhubungan dengan tingkat risiko di dalamnya. Hal ini menjadi sangat strategis jika menjadi rujukan dari para pelaku usaha dalam mengembangkan berbagai jenis kuliner tradisional. Aspek risiko kerentanan di dalam makanannya dapat diminimalkan atau dihilangkan dengan cara mengganti bahan-bahan baku atau bumbu dan rempah yang dianggap meningkatkan risiko kerentanan. Nilai strategis dalam kacamata demografi dan kesehatan inilah yang kemudian diberikan ruang rancang bangunnya pada sistem informasi web kuliner yang ada.

Rancang Desain Tampilan Kolom setidaknya ada delapan jawaban yang berhubungan dengan risiko kerentanan dan satu pilihan jawaban tidak tahu jika masyarakat pelakunya tidak memiliki pengetahuan tentang hal tersebut. Untuk penyakit yang tidak disebutkan pada delapan kolom itu, masyarakat dan penginput data bisa menuliskan pilihan lainnya dengan cara mengisi kolom lainnya, kemudian mengisi jenis penyakit yang diduga secara emik masuk dalam kategori risiko kerentanannya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.20 Rancang Desain Tampilan Kolom Risiko Kerentanan Ensiklopedi Versi 3

Pemetaan secara emik nonklinis yang didasarkan pada pengetahuan masyarakat sebagaimana ditunjukkan dalam Gambar 6.20 menjadi salah satu kelebihan sistem informasi kuliner tradisional ini.

Rancangan risiko kerentanan yang terbagi menjadi delapan penyakit tersebut cukup mewakili kejadian sakit yang disebabkan oleh suatu jenis makanan tertentu. Fenomena merebaknya orang Sulawesi Selatan yang terkena darah tinggi menjadi salah satu contoh bahwa "jangan-jangan makanan tradisional konro dan coto menjadi salah satu makanan penyebab permasalahan kesehatan itu". Tingginya angka kesakitan penyumbatan darah akibat kolesterol pada masyarakat Minang di Sumatra Barat membuat banyak orang yang berusaha menghubungkannya dengan kuatnya tradisi pengelolaan dan makan rendang yang bersantan kental dalam kehidupan kesehariannya. Dengan adanya rancangan aplikasi risiko kerentanan itu, setidaknya web kuliner dapat menghadirkan gambaran utuh mengenai posisi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

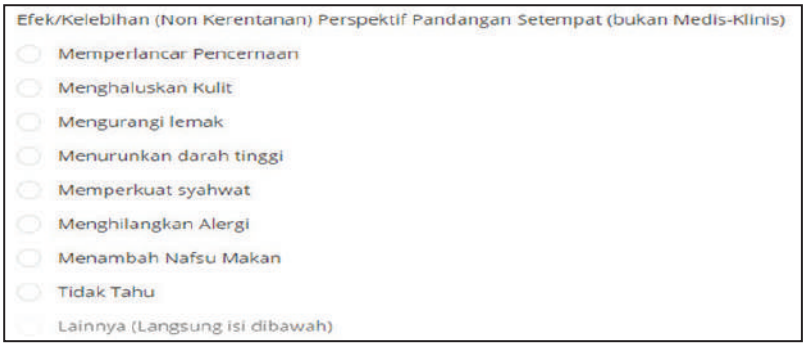
makanan tradisional Indonesia di tengah perdebatan tingginya tingkat kesakitan yang ada.

g. Kelebihan (Nonkerentanan) Perspektif Pandangan Setempat (Nonmedis)

Mirip dengan rancangan aplikasi pada bagian sebelumnya, kolom efek atau kelebihan (nonkerentanan) berdasarkan pandangan setempat merupakan satu bentuk keunggulan sistem informasi pada versi ketiga ini. Jika kolom sebelumnya adalah potret dampak negatif dari jenis makanan tradisional yang meningkatkan angka kesakitan, kolom ini diharapkan dapat memunculkan potret dampak positif dari berbagai jenis makanan tradisional Indonesia. Artinya, potret ini dapat menjadi preferensi pengguna dalam memilih jenis makanan yang dapat dikonsumsi sesuai riwayat kesehatannya dan sekaligus sebagai bagian penting dari penciptaan habitus pola hidup sehat. Bagi para pengusaha dan praktisi kuliner, potret ini akan menjadi rujukan dan sekaligus membangun citra bahwa produk jenis kuliner yang ditawarkannya ke konsumen dapat meningkatkan kesehatan dan konsumen terhindar penyakit.

Dalam rancangan aplikasi ini, setidaknya ada tujuh jenis item jawaban yang paling umum dihubungkan dengan dampak positif makanan. Di samping itu, untuk merespons atau memberi kesempatan kepada anggota masyarakat yang tidak tahu-menahu soal dampak positif dari suatu jenis makanan tertentu diberikan kolom jawaban tidak tahu. Anggota masyarakat dan para penginput data yang menemukan atau memberikan pandangan tentang dampak positif makanan yang berbeda dengan pilihan jawaban yang disediakan, dipersilakan untuk mengisi bagian kolom lainnya, kemudian mengisinya. Persentase pada setiap jenis itu akan diterangkan lebih lanjut dalam bab selanjutnya. Adapun rancangan aplikasi tentang kelebihan jenis makanan tradisional tergambarkan pada diagram berikut ini (Gambar 6.21).

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 6.21 Rancang Desain Kolom Kelebihan (Nonkerentanan) Perspektif Pandangan Setempat (Nonmedis)

Rancangan aplikasi Ensiklopedi Versi 3 yang memberikan detail kolom jawaban tertutup akan lebih mudah diproses oleh penginput data sendiri dan oleh peneliti serta administrator web kuliner. Walaupun demikian, jawaban terbuka pun akan tetap diproses dengan cara menghimpun terlebih dahulu seluruh jawaban yang ada, mengelompokkannya berdasarkan kesamaan yang ada, dan menjadikannya bentuk persentase sebagaimana model penelitian kuantitatif pada ilmu sosial.

Dengan rancangan Ensiklopedi Versi 3 ini, ada tiga segmen target yang diharapkan dapat tercapai. Pertama, para penginput data (peserta kegiatan bimtek, relawan, dan partisipan yang diangkat khusus) dapat bekerja melakukan penginputan data secara baik, rapi, lengkap, dan akurat berdasarkan informasi yang benar. Kedua, penulis dan administrator web kuliner akan dengan mudah menyusun gambaran khusus setiap jenis dan gambaran umum dari seluruh informasi kuliner yang ada pada laman. Dengan demikian, informasi hasil penginputan data tersebut akan menjadi data dan kumpulan data besar (*big data*) yang dapat dianalisis untuk berbagai tujuan pengembangan ilmu pengetahuan dan memberikan menawarkan sesuatu yang baru bagi pengembangan industri kreatif bidang kuliner. Ketiga, keandalan sistem informasi yang menyediakan pasokan data

Buku ini tidak diperjualbelikan.

keragaman dan kekayaan kuliner tradisional Indonesia ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh masyarakat luas sebagai bahan rekomendasi pengembangan usaha kulinernya atau mengembangkannya menjadi bagian dari kebutuhan eksistensi atas kebudayaan dirinya. Web kuliner ini memberi akses seluas-luasnya bagi komunitas untuk berpartisipasi penuh dalam pelestarian dan pemajuan kebudayaan bidang kuliner yang berada di lingkungan kebudayaannya ataupun lingkungan hasil proses silang budayanya.

F. PENGUATAN PELESTARIAN BUDAYA KULINER

Pengembangan sistem dari satu versi ke versi lainnya menunjukkan adanya tuntutan untuk meningkatkan keandalan sebagai salah satu penyedia *big data* yang akurat, lengkap, valid, dan mendalam. Keandalan tersebut terlihat jelas pada beberapa karakter rancangan yang sangat berbeda dari web kuliner lainnya. Di dalamnya ada upaya mengemas pengetahuan etnografi dalam bentuk digital dan analisis jaringan sosial berbasiskan data digital. Kemasan ini merupakan bentuk metodologi baru dalam dunia penelitian di bidang sosial kemasyarakatan dan kebudayaan, termasuk satu pendekatan yang berbeda dalam proses pelestarian dan pemajuan kebudayaan. Sistem informasi ensiklopedi kuliner dengan segala variasinya ini akhirnya juga akan menghasilkan berbagai pasokan data untuk kepentingan ilmu pengetahuan dan pengembangan industri kuliner tradisional di Indonesia.

Dari kegiatan pengembangan sistem informasi yang disertai dengan kegiatan faktual berupa bimbingan teknis pendataan kuliner secara partisipasi dan aktivitas penginputan data kuliner, web kuliner yang dikembangkan oleh LIPI sebagai satu-satunya lembaga pemerintah yang menawarkan sistem informasi seperti ini telah mampu menghimpun 15.700 data dari ketersebaran 625 daerah di seluruh Indonesia. Kenyataan ini menunjukkan bahwa kekayaan kuliner tradisional Indonesia memang sangat beragam. Tidak hanya itu, suguhan data dan informasi yang disampaikan dalam platform Ensiklopedi Kuliner juga menjadi rujukan bagi masyarakat luas, termasuk dunia

Buku ini tidak diperjualbelikan.

akademisi dan para praktisi kuliner. Dokumen usulan pemajuan budaya nonbendawi produk tempe untuk UNESCO dilakukan oleh Perhimpunan Gizi dan Pangan (Pergizi Pangan) disertai dengan hasil analisis penginputan data kuliner terkait pemanfaatan tempe untuk berbagai macam olahan makanan lainnya bahkan didapat dari platform ini.

Sistem informasi kuliner tradisional ini diharapkan terus berkembang dan informasi yang disajikan semakin meningkat jumlahnya dan disempurnakan kembali dalam penampilan gambar kuliner tradisional yang diinputnya. Akhirnya, secara umum dapat disimpulkan bahwa proses pengumpulan data dengan menggunakan sistem berbasis web sangat signifikan. Demikian juga pengolahan dari data yang didapat hampir 90% akurat berdasarkan data yang ada sehingga tidak lagi diperlukan pembersihan terhadap data-data yang dirasa kurang bagus atau anomali.

DAFTAR PUSTAKA

Anuraga, J.L.Y., & M. Alie Humaedi. (2019). *Sistem Informasi Kuliner dan Pemanfaatannya untuk Pengembangan Kurikulum* [Presentasi makalah]. *Seminar: Inkubator Bisnis Pengembangan Desa Wisata,* Lombok, Indonesia.

Civitello, L. (2011). *Cuisine and culture* (Edisi ketiga). Wiley.

LIPI, LPDP, & Bekraf. (2020). Sistem Informasi Ensiklopedi Kuliner. http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/. Jakarta.

Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, *28*, 253–261.

Stanner, S., Thompson, R., & Butriss, J. L. (2009). *Healthy ageing: the role of nutrition and lifestyle*. British Nutrition Foundation; Wiley-Blackwell.

Wijaya, G., & Harvianto, F. 2019. *Ringkasan Pembangunan Sistem Informasi Ensiklopedi Kuliner: Panduan Internal.* PMB LIPI & LPDP.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

7

PERSEPSI MASYARAKAT DALAM PEMANFAATAN WEB KULINER

M. Alie Humaedi
Jalu Lintang Yogiswara Anuraga
Rusydan Fathy

A. MENGUKUR PERSEPSI ATAS BANGUNAN SISTEM INFORMASI

Pembangunan sistem informasi dari platform Dapur Rakyat hingga Ensiklopedi Kuliner telah mengalami beberapa kali transformasi aplikasi. Pada ensiklopedi versi pertama atau biasa disebut dengan Dapur Rakyat, hampir dikatakan tidak ada data kuliner tradisional yang terinput. Dalam sistem versi pertama ini, data calon peserta dari berbagai daerah saja yang terkumpul dan terpetakan, sementara kegiatannya sendiri tidak menggunakan versi ini. Setelah adanya kebutuhan bimtek seiring kebutuhan terbangunnya sistem informasi kuliner tradisional untuk kepentingan penelitian Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP), versi pertama diperbaiki secara besar-besaran untuk kepentingan hadirnya sistem informasi yang merekam dan menghimpun data kuliner tradisional secara partisipatif. Dengan aplikasi ensiklopedi versi kedua inilah seluruh aktivitas penginputan data secara partisipatif oleh peserta bimtek dan masyarakat luas dilakukan selama periode empat bulan pada 2018. Data yang ter-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

himpun mencapai 3.600 data sesuai target kegiatan yang ditetapkan oleh bimtek.

Setelah kegiatan bimtek selesai, peningkatan keandalan sistem informasi pun mulai dilakukan kembali. Pembangunan sistem informasi versi ketiga dengan segala perbaikan dan pendetailan kolom-kolom pertanyaan dilakukan sedemikian rupa. Pelaksanaan penginputan data secara partisipatif dilakukan dengan pembentukan tim-tim kecil dari berbagai daerah, khususnya para alumni peserta bimtek. Saat itu, setidaknya ada empat tim yang terdiri atas lima hingga delapan orang. Mereka berasal dari wilayah Jawa Tengah, DI. Yogyakarta, Sumatra Selatan, dan DKI. Jakarta. Tidak hanya tim kecil yang melakukan penginputan data, setiap anggota peneliti LPDP juga diwajibkan melakukan penginputan data sesuai target jumlah data. Agar proses penginputan data tidak bertabrakan atau tidak menghimpun satu data yang sama, setiap tim dan anggota peneliti LPDP dibagi berdasarkan zonasi. Awalnya, zonasi didasarkan pada kawasan Indonesia bagian barat, tengah, dan timur.

Namun, sistem zonasi seperti itu tidak menghadirkan data yang unik, tersebar, dan mendalam. Akhirnya, sistem pembagian wilayah didasarkan pada kabupaten jika cakupan wilayahnya sangat luas dan provinsi jika cakupan wilayah administratifnya kecil. Berdasarkan sistem zonasi ini, setiap anggota tim bekerja melakukan penggalian informasi secara langsung ke komunitas, menelusuri data pustaka, atau mencari informasi dari sumber digital, seperti berita perjalanan wisata, catatan peneliti, dan catatan perjalanan seseorang yang tertulis atau terekam video YouTube. Setelah data itu tergali, para penginput data memasukkan data kuliner yang ada ke dalam sistem informasi versi 3. Jumlah penginputan data pada versi tiga mencapai 12.100 jenis kuliner. Sementara itu, sebanyak 3.600 data pada versi kedua diperbaiki kembali secara manual sesuai dengan rancangan versi ketiga. Perbaikan ini dilakukan untuk memudahkan proses analisis data setelah terhimpunnya data sesuai target 15.000 data kuliner.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

B. ANIMO MASYARAKAT DALAM PENGEMBANGAN WEB KULINER

Semua proses penginputan dan perbaikan data dalam pengembangan laman web kuliner ini memakan waktu hampir sebelas bulan. Secara keseluruhan, proses penginputan data kemudian telah dianggap memenuhi target 15.700 data. Seiring penginputan data itu, pergerakan data sebenarnya sudah dapat dilihat oleh masyarakat luas dari saat pengembangan ensiklopedi versi kedua. Salah satu cara paling mudah untuk melihat respons masyarakat adalah dengan memperhatikan peningkatan jumlah kunjungan ke web kuliner ini.

Jumlah kunjungan hingga periode awal Januari 2020 telah mencapai 44.626 kunjungan. Jumlah kunjungan itu mulai tampak intens setelah penggunaan rancangan aplikasi ensiklopedi versi ketiga pada Februari 2019. Artinya, dalam kurun waktu sebelas bulan, sistem informasi itu dikunjungi oleh masyarakat dengan total 4.057 kunjungan per bulan. Dengan demikian, setidaknya ada 136 masyarakat per hari yang mengunjungi sistem informasi ini. Jumlah kunjungan itu tentu besar dan menunjukkan arti bahwa sistem informasi ini menjadi salah satu referensi anggota masyarakat dalam mencari informasi kuliner tradisional Indonesia.

Tingginya animo dan respons masyarakat menegaskan bahwa pembangunan web kuliner ini adalah sebuah langkah strategis dalam menyusun *big data* kuliner tradisional Indonesia. Usaha tersebut memberikan manfaat bagi pemajuan kebudayaan di satu sisi dan memberikan sumbangan besar bagi pengembangan kreativitas dalam industri kuliner tradisional di sisi lain.

Animo dan respons masyarakat terhadap penggunaan *big data* ini memiliki keselarasan dengan pandangan mereka terkait penggunaan internet untuk kepentingan pencarian informasi kuliner atau untuk kepentingan lainnya. Respons seperti ini pernah diujicobakan oleh tim peneliti dengan cara penyebaran kuesioner dalam kasus

Buku ini tidak diperjualbelikan.

penggunaan internet untuk berbagai kepentingan. Data yang didapat menunjukkan sesuatu yang cocok dengan kecenderungan masyarakat untuk mengakses *big data* dari web kuliner ini. Dari penyebaran 164 kuesioner, ditemukan distribusi angka yang cukup beragam dalam upaya penelusuran informasi kuliner menggunakan sistem informasi.

Tim bahkan berusaha mencari hubungan antara penggunaan internet untuk informasi kuliner dengan tingkat pendapatan yang dimiliki suatu keluarga. Distribusi datanya tergambarkan dalam Tabel 7.1.

Tabel 7.1 Data Penggunaan Informasi Kuliner Tradisional Berbasiskan pada Sistem Informasi dan Hubungannya dengan Pengeluaran Rumah Tangga

Pengeluaran Rumah Tangga (Rp)	Sebagai pengguna internet, apakah Saudara sering mencari informasi kuliner tradisional Indonesia?			Total
	Sering	Tidak Sering	Tidak Sama Sekali	
200.000–399.999	5	10	0	15
	9,3%	12,7%	0,0%	9,1%
400.000–599.999	7	12	2	21
	13,0%	15,2%	6,5%	12,8%
600.000–799.999	5	9	0	14
	9,3%	11,4%	0,0%	8,5%
800.000–999.999	0	3	0	3
	0,0%	3,8%	0,0%	1,8%
1.000.000–2.999.999	29	39	22	90
	53,7%	49,4%	71,0%	54,9%
3.000.000–4.999.999	4	5	6	15
	7,4%	6,3%	19,4%	9,1%
5.000.000–6.999.999	4	1	1	6
	7,4%	1,3%	3,2%	3,7%
Total	54	79	31	164
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Jika ditilik dari Tabel 7.1, kelompok rumah tangga yang memiliki pengeluaran antara Rp1.000.000–Rp3.000.000 yang memiliki kecenderungan tinggi atas upaya pencarian informasi kuliner tradisional Indonesia dengan menggunakan jaringan internet. Rata-ratanya sebesar 54%, disusul kelompok rumah tangga berpengeluaran Rp400.000 sampai 600.000 yang memiliki rata-rata 12,8%. Sementara itu, rumah tangga dengan pengeluaran Rp3.000.000–Rp5.000.000 hanya menduduki peringkat berikutnya dengan angka 9,1%. Angka rata-rata ini sebenarnya cukup unik karena mereka yang memiliki pengeluaran sedang yang menduduki posisi lebih tinggi dibandingkan mereka yang memiliki pengeluaran lebih besar. Paparan data ini menjadi sangat penting karena penyebaran kuesioner dilakukan pada kelompok mahasiswa dan kelompok masyarakat perdesaan di pinggiran kota, seperti Wonogiri, Banyuasin, Mempawah, Makassar, dan Lombok Tengah.

Angka pengeluaran yang dihasilkan dapat dianggap sebagai angka pengeluaran rata-rata mahasiswa atau kelompok menengah masyarakat. Relasi pengeluaran rumah tangga dengan aktivitas pencarian informasi berdasarkan jaringan internet menjadi potret umum masyarakat Indonesia kekinian. Dalam laporan Badan Pusat Statistik (2019a) disebutkan alokasi untuk kepentingan komunikasi (pulsa dan paket data) per rumah tangga di Indonesia mencapai rata-rata 30% dari jumlah keseluruhan pengeluarannya. Pulsa dan paket data yang berhubungan dengan penggunaan dunia maya, baik untuk kebutuhan akses informasi maupun media sosial merupakan suatu kecenderungan baru setelah Indonesia memasuki revolusi digital 4.0.

Relasi antara penggunaan internet dan pengeluaran rumah tangga untuk kepentingan pencarian informasi kuliner tradisional dianggap sangat erat. Dalam uji *T-test* dan *Chi-square test*, angka signifikansinya mencapai 0,07 yang menunjukkan adanya hubungan kuat karena di atas 0,05. Sementara itu, jika dihitung total responden, setidaknya ada 114 dari 164 responden yang mengakui secara kontekstual adanya hubungan pengeluaran dan penelusuran informasi kuliner berbasis-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.2 Hasil Uji 1 *Chi-Square*

	Nilai	Df	Nilai Signifikan 2 Sisi
Pearson *Chi-Square*	21,528[a]	12	0,043
Rasio Kemungkinan	27,239	12	0,007
Asosiasi Linear ke Linear	2,501	1	0,114
N Kasus Valid	164		

Ket.: 13 sel (61,9%) memiliki perkiraan jumlah dari 5 dan jumlah harapan minimum adalah 0,57.

kan internet. Hasil uji *T-test* dan *Chi-square test* tergambarkan pada Tabel 7.2.

Berdasarkan uji *Chi-square* pada Tabel 7.2, penelusuran hubungan simetris yang menunjukkan angka signifikan dan tidaknya berdasarkan data interval rumus Pearson sebesar 114, sedangkan berdasarkan korelasi Spearmen sebesar 159. Hadirnya dua angka ini

Tabel 7.3 Ukuran Simetris

		Nilai	Standar Kesalahan Asymp. Error[a]	Kira-kira T[b]	Kira-kira Sig.
Interval ke Interval	Pearson's R	0,124	0,070	1,589	0,114[c]
Ordinal ke Ordinal	Korelasi Spearman	0,111	0,077	1,415	0,159[c]
N dari Kasus yang Valid		164			

Ket.:

a. Tidak mengasumsikan hipotesis nol.

b. Menggunakan kesalahan standar asimtotik dengan asumsi hipotesis nol.

c. Berdasarkan perkiraan nol.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menggambarkan adanya korelasi yang cukup kuat antara satu faktor dengan faktor lainnya.

Rangkaian data dan analisis data tersebut menunjukkan bahwa sistem informasi web kuliner ini memiliki potensi kuat untuk dilihat anggota rumah tangga yang memiliki animo besar terhadap pengetahuan dan informasi ragam makanan tradisional. Rasa ingin tahu itu umumnya didasarkan pada kebutuhan atas informasi untuk berbagai kegiatan yang direncanakan, baik terkait dengan tugas pembelajaran maupun terkait dengan pengembangan ekonomi untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga. Dalam banyak kasus, para pengusaha baru bidang kuliner mempelajari cara pengelolaan dan berbagai nilai kelebihannya lewat data digital yang tersebar dari berbagai laman, termasuk dari web kuliner Ensiklopedi Kuliner ini. Hal ini dikuatkan dengan jumlah kunjungan dan akses data yang mencapai 132.000 khusus untuk laman Ensiklopedi Kuliner, dan ditambah dengan ragam komentar pada berbagai laman kuliner yang ada.

Sekalipun ada relasi kuat antara keinginan pencarian informasi kuliner dengan pengeluaran, pada praktiknya para pengguna sistem informasi sering kali mengalami berbagai kendala. Kendala itu dapat bersifat teknis terkait proses penelusuran informasi ataupun substansi yang berhubungan dengan kekuatan di dalam kulinernya sendiri. Selain persoalan kemampuan ekonomi, adakah pengaruh tingkat pendidikan terhadap penelusuran informasi terkait kuliner tradisional Indonesia berbasiskan internet. Pertanyaan ini menjadi menarik karena objek penelitian sepenuhnya didasarkan pada komunitas yang bersifat heterogen secara tingkat pendidikan. Jawaban atas pertanyaan itu tergambarkan dalam berbagai jawaban yang direkam dalam lembar kuesioner yang ada. Tabel jawaban terkait kendala penelusuran beserta persentasenya ditampilkan pada Tabel 7.4.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.4 Ragam Kendala Penelusuran Internet dan Hubungannya dengan Tingkat Pendidikan

Kendala apa yang paling sering dijumpai dalam penelusuran internet dalam soal makanan tradisional?	Pendidikan Terakhir					Total
	SD	SMP	SMA	D-IV	S1	
Terbatas pada soal menu	2	0	7	0	1	10
	16,7%	0,0%	6,4%	0,0%	1,5%	4,8%
Terbatas pada teknik memasak	1	1	5	0	2	9
	8,3%	5,9%	4,5%	0,0%	3,0%	4,3%
Tidak ada keterangan sejarah makanan	2	4	8	0	12	26
	16,7%	23,5%	7,3%	0,0%	17,9%	12,6%
Tidak ada informasi asal-usul daerah	2	0	5	0	4	11
	16,7%	0,0%	4,5%	0,0%	6,0%	5,3%
Terbatas pada soal menu dan terbatas pada teknik memasak	0	0	1	0	0	1
	0,0%	0,0%	0,9%	0,0%	0,0%	0,5%
Terbatas pada teknik memasak dan terbatas pada soal menu	1	0	1	0	1	3
	8,3%	0,0%	0,9%	0,0%	1,5%	1,4%
Terbatas pada teknik memasak dan tidak ada keterangan sejarah makanan	0	1	0	0	0	1
	0,0%	5,9%	0,0%	0,0%	0,0%	0,5%
Tidak ada keterangan sejarah makanan dan tidak ada informasi asal usul daerah	1	4	12	0	3	20
	8,3%	23,5%	10,9%	0,0%	4,5%	9,7%
Tidak ada informasi asal usul daerah dan tidak ada keterangan sejarah makanan	0	0	2	0	0	2
	0,0%	0,0%	1,8%	0,0%	0,0%	1,0%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kendala apa yang paling sering dijumpai dalam penelusuran internet dalam soal makanan tradisional?	Pendidikan Terakhir					Total
	SD	SMP	SMA	D-IV	S1	
Terbatas pada soal menu, terbatas pada teknik memasak, dan tidak ada keterangan sejarah makanan	1 8,3%	1 5,9%	10 9,1%	0 0,0%	9 13,4%	21 10,1%
Terbatas pada soal menu, terbatas pada teknik memasak, dan tidak ada informasi asal-usul daerah	0 0,0%	0 0,0%	4 3,6%	0 0,0%	3 4,5%	7 3,4%
Terbatas pada soal menu, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan terbatas pada teknik memasak	0 0,0%	1 5,9%	1 0,9%	0 0,0%	0 0,0%	2 1,0%
Terbatas pada soal menu, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan tidak ada informasi asal usul daerah	1 8,3%	1 5,9%	7 6,4%	0 0,0%	6 9,0%	15 7,2%
Terbatas pada soal menu, tidak ada informasi asal usul daerah, dan terbatas pada teknik memasak	0 0,0%	0 0,0%	0 0,0%	0 0,0%	1 1,5%	1 0,5%
Terbatas pada soal menu, tidak ada informasi asal usul daerah, dan tidak ada keterangan sejarah makanan	0 0,0%	0 0,0%	1 0,9%	0 0,0%	1 1,5%	2 1,0%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kendala apa yang paling sering dijumpai dalam penelusuran internet dalam soal makanan tradisional?	Pendidikan Terakhir					Total
	SD	SMP	SMA	D-IV	S1	
Terbatas pada teknik memasak, terbatas pada soal menu, dan tidak ada keterangan sejarah makanan	1	0	4	0	0	5
	8,3%	0,0%	3,6%	0,0%	0,0%	2,4%
Terbatas pada teknik mewmasak, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan terbatas pada soal menu	0	0	1	0	1	2
	0,0%	0,0%	0,9%	0,0%	1,5%	1,0%
Terbatas pada teknik memasak, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan tidak ada informasi asal usul daerah	0	0	7	0	4	11
	0,0%	0,0%	6,4%	0,0%	6,0%	5,3%
Terbatas pada teknik memasak, tidak ada informasi asal usul daerah, dan tidak ada keterangan sejarah makanan	0	0	2	0	1	3
	0,0%	0,0%	1,8%	0,0%	1,5%	1,4%
Tidak ada keterangan sejarah makanan, terbatas pada soal menu, dan terbatas pada teknik memasak	0	2	5	0	1	8
	0,0%	11,8%	4,5%	0,0%	1,5%	3,9%
Tidak ada keterangan sejarah makanan, terbatas pada soal menu, dan tidak ada informasi asal usul daerah	0	0	0	0	1	1
	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%	1,5%	0,5%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kendala apa yang paling sering dijumpai dalam penelusuran internet dalam soal makanan tradisional?	Pendidikan Terakhir					Total
	SD	SMP	SMA	D-IV	S1	
Tidak ada keterangan sejarah makanan, terbatas pada teknik memasak, dan terbatas pada soal menu	0 0,0%	0 0,0%	3 2,7%	0 0,0%	1 1,5%	4 1,9%
Tidak ada keterangan sejarah makanan, terbatas pada teknik memasak, dan tidak ada informasi asal usul daerah	0 0,0%	1 5,9%	1 0,9%	0 0,0%	2 3,0%	4 1,9%
Tidak ada keterangan sejarah makanan, tidak ada informasi asal usul daerah, dan terbatas pada soal menu	0 0,0%	0 0,0%	9 8,2%	1 100,0%	4 6,0%	14 6,8%
Tidak ada keterangan sejarah makanan, tidak ada informasi asal usul daerah, dan terbatas pada teknik memasak	0 0,0%	1 5,9%	7 6,4%	0 0,0%	5 7,5%	13 6,3%
Tidak ada informasi asal usul daerah, terbatas pada teknik memasak, dan tidak ada keterangan sejarah makanan	0 0,0%	0 0,0%	2 1,8%	0 0,0%	0 0,0%	2 1,0%
Tidak ada informasi asal usul daerah, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan terbatas pada soal menu	0 0,0%	0 0,0%	2 1,8%	0 0,0%	3 4,5%	5 2,4%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kendala apa yang paling sering dijumpai dalam penelusuran internet dalam soal makanan tradisional?	Pendidikan Terakhir					Total
	SD	SMP	SMA	D-IV	S1	
Tidak ada informasi asal-usul daerah, tidak ada keterangan sejarah makanan, dan terbatas pada teknik memasak	0	0	3	0	1	4
	0,0%	0,0%	2,7%	0,0%	1,5%	1,9%
Total	12	17	110	1	67	207
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Tabel 7.5 Hasil Uji 2 *Chi-Square*

	Nilai	Df	Nilai Signifikan 2 Sisi
Pearson *Chi-Square*	90,128[a]	108	0,893
Rasio Kemungkinan	82,036	108	0,970
Asosiasi Linear ke Linear	2,202	1	0,138
N dari Kasus yang Valid	207		

Ket.: 128 sel (91,4%) memiliki perkiraan jumlah kurang dari 5 dan jumlah harapan minimum adalah 00.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.6 Ukuran Simetris 2

		Nilai	Standar Kesalahan Asymp. Error[a]	Kira-kira T[b]	Kira-kira Sig.
Interval ke Interval	Pearson's R	.103	.067	1.488	.138[c]
Ordinal ke Ordinal	Korelasi Spearman	.132	.068	1.902	.059[c]
N Kasus Valid		207			

Ket.:

a. Tidak mengasumsikan hipotesis nol.

b. Menggunakan kesalahan standar asimtotik dengan asumsi hipotesis nol.

c. Berdasarkan perkiraan nol.

Sekilas data jawaban pada tabel cukup membingungkan karena seolah ada kesamaan antara satu jawaban dengan jawaban lainnya. Namun, jika diperhatikan secara saksama, setiap jawaban yang ada pada kolom kendala itu adalah variasi jawaban yang menggunakan sistem skoring, dari yang paling berat sampai ringan. Dari seluruh jawaban yang ada, setidaknya ada tiga jawaban yang cukup otentik dan berada di atas rata-rata lainnya, yaitu (1) tidak ada keterangan sejarah makanan sebesar 12,6%; (2) terbatas pada soal menu, terbatas pada teknik memasak, dan tidak ada keterangan sejarah makanan sebesar 10,5%; serta (3) tidak ada keterangan sejarah makanan dan tidak ada informasi asal usul daerah sebesar 9,7%. Sementara itu, ada dua jawaban yang cukup menunjukkan makna kuat dan di atas 5%, yaitu (1) tidak ada keterangan sejarah makanan, tidak ada informasi asal usul daerah, dan terbatas pada soal menu (6,8%) dan (2) tidak ada sejarah makanan, tidak ada informasi asal usul daerah, dan terbatas pada teknik memasak (6,3%).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pertanyaannya adalah apa arti semua angka ini. Kalau dirinci secara *rigid*, kendala yang ditemukan dalam penelusuran kuliner tradisional dari berbagai web kuliner sebelumnya berhubungan dengan aspek substansi terkait pada tidak adanya keterangan sejarah, informasi yang disampaikan hanya terbatas pada soal menu, informasi yang disampaikan hanya terbatas pada soal teknik memasak, dan tidak ada informasi asal usul daerah. Empat kendala yang sering dijumpai tersebut diurutkan secara prioritas. Artinya, bahwa masyarakat sesungguhnya membutuhkan informasi emik para pelaku dan pencipta kuliner tradisionalnya, khususnya tentang sejarah yang di dalamnya berhubungan dengan nilai dan falsafahnya serta asal-usul daerahnya.

Sementara itu, dua kendala lain umumnya terkait dengan aspek substansi kulinernya sendiri. Dua kendala yang sering dijumpai masyarakat dalam menelusuri informasi berbagai jenis kuliner itulah yang kemudian diatasi dengan pembuatan web kuliner versi ketiga ini. Web ini menawarkan solusi atas apa yang dirasakan kurang dalam berbagai platform kuliner yang ada. Dua kendala lainnya diatasi dengan pengembangan lebih lanjut dari rancangan aplikasi yang memungkinkan para partisipan dan relawan bercerita lebih banyak lagi mengenai aspek menu yang di dalamnya berhubungan dengan bumbu dan rempah, serta teknik memasak yang dikuatkan dengan aspek teknik pemasakan serta penghidangannya. Dua solusi mengatasi kendala dan dua solusi untuk menyempurnakan platform yang kurang itulah yang dikembangkan oleh sistem informasi terbitan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), LPDP, dan Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf) ini.

Dari persoalan kendala, jika dihubungkan dengan tingkat pendidikan, ditemukan fakta bahwa mereka yang mengalami kendala kebanyakan adalah lulusan SMA (sebesar 110 orang) dan lulusan Sarjana S1 (sebesar 67 orang). Keadaan ini tentu didasarkan bahwa jenjang pendidikan para responden memang kebanyakan berasal dari dua kelompok tersebut. Jumlah keseluruhan responden yang memiliki pendidikan terakhir SMA sebesar 135 orang dan responden sarjana

Buku ini tidak diperjualbelikan.

mencapai 85 orang. Artinya, jika dihadapkan pada jumlah keseluruhan tersebut, setidaknya ada sekitar 80% lulusan SMA yang merasakan kendala saat penelusuran informasi tentang makanan tradisional dan ada 65% lulusan sarjana yang merasa mengalami berbagai kendala dalam penelusuran informasi terkait makanan tradisional itu.

Keadaan ini tidak terjadi pada lulusan SD, SMP, dan D3, sebagaimana ditunjukkan dengan angka yang rendah. Ini bukan berarti mereka tidak mengalami kendala terkait empat aspek tersebut, melainkan karena jumlah sebaran kuesioner untuk responden yang berada pada jenjang pendidikan tersebut memang sangat sedikit. Artinya, walaupun seluruh populasi peserta bimtek dan kelompok masyarakat yang menjadi induk semangnya saat bimtek menjadi responden, jenjang pendidikan rata-rata mereka sudah berada pada tingkat SMA dan seterusnya.

Berdasarkan distribusi data tersebut, ditemukan adanya berbagai hubungan yang cukup signifikan antara hadirnya berbagai kendala dengan jenjang pendidikan responden. Dalam analisis kuantitatifnya, ditemukan data hubungan yang cukup kuat, dan rata-rata nilainya di atas 0,05. Angka ini menunjukkan bahwa hubungan tersebut cukup kuat. Artinya, kendala yang dijumpai pada berbagai sistem informasi atau data yang ada di dalam internet sesungguhnya sangat terbatas sehingga tidak memenuhi harapan dari para pemburu informasi terkait dengan berbagai hal substansi dan teknis makanan tradisional Indonesia.

Dengan menilik data tersebut, bangunan sistem informasi yang mampu mengakomodasi berbagai kepentingan dan harapan sebagaimana yang dikeluhkan responden dalam kendala yang ada tentu lebih bermanfaat dalam memberikan informasi yang dibutuhkan. Jika pemenuhan harapan ini dapat diberikan oleh Ensiklopedi Kuliner, web kuliner ini akan terus eksis dan mampu menjadi yang terdepan dalam mesin pencarian informasi ragam kuliner tradisional Indonesia. Namun, di dalamnya harus terus-menerus disempurnakan, baik dari sisi konten, gambar, maupun hal teknis lainnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Penyempurnaan laman Ensiklopedi Kuliner ini setidaknya dapat memberikan jawaban bagi kebutuhan masyarakat tentang informasi kuliner tradisional Indonesia. Saat ini, ada kecenderungan masyarakat yang memilih pemesanan makanan secara daring. Hal ini tentu berhubungan langsung dengan preferensi masyarakat dalam menentukan menu pemesanannya. Sebelum memesan, mereka mencari tahu tentang ragam makanan yang ditawarkan dalam laman *e-commerce*, seperti GoFood. Setelah menemukan sebuah menu dalam aplikasi tersebut, mereka yang penasaran akan berusaha mencari tahu sejarah, makna, dan berbagai hal terkait makanan yang dipesannya.

Demikian juga sebaliknya, sebelum memesan makanan tradisional, mereka akan berusaha mencari informasi ragam makanan tradisional yang dianggap cocok untuk kebutuhan diri dan aktivitasnya pada mesin pencarian. Ketika mereka mengetik nama sebuah makanan, beberapa informasi akan bermunculan, salah satunya Ensiklopedi Kuliner. Platform ini akan sering muncul di mesin pencarian karena tingkat pengaksesnya cukup tinggi yang mencapai ratusan per harinya.

Salah satu bukti kecenderungan pemesanan makanan melalui aplikasi internet itu adalah maraknya praktisi kuliner yang menyediakan akses atas layanan daring (BPS, 2019b; Nugraha, 2014). Terlihat jelas bagaimana pedagang makanan kaki lima atau lapak di pinggir jalan sampai restoran mewah menyediakan layanan pemesanan secara daring. Praktisi kuliner sepertinya berusaha mengikuti megatren pangan dunia, di mana salah satu unsurnya adalah kepraktisan memperoleh kebutuhan makanan. Tanpa memerlukan waktu lama untuk menjangkau tempat makan atau berlelah-lelah mencapai tempat tujuan, pemesan dapat tetap berada di lokasi kerja atau tempat tinggalnya. Tidak hanya itu, calon konsumen pun tetap melakukan aktivitas pekerjaan atau aktivitas lainnya tanpa ribet dengan urusan penyediaan makanan.

Kecenderungan pemesanan makanan melalui aplikasi internet seperti ini merupakan salah satu karakter khas masyarakat yang be-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

rada pada revolusi digital 4.0 dan 5.0. Dalam cakupan ini, Ensiklopedi Kuliner dengan sistem Android dan aplikasi Play Store di dalamnya memberikan jawaban atas kebutuhan informasi dalam kerangka pemesanan makanan tradisional Indonesia. Selain kebutuhan konsumsi mereka terpenuhi, masyarakat luas didorong semakin cerdas atas segala informasi yang berhubungan dengan sesuatu yang akan mereka makan. Keadaan ini akan memantik suatu kesadaran dan kebanggaan atas tinggalan kebudayaan yang diwariskan dari generasi sebelumnya.

Tabel 7.7 Tingkat Kecenderungan Pemesanan Makanan Tradisional Melalui Aplikasi Daring

Pengeluaran Rumah Tangga (Rp)	Apakah saudara pernah memesan makanan tradisional melalui jaringan atau aplikasi internet?		Total
	Ya	Tidak	
200.000–399.999	2	13	15
	5,0%	10,7%	9,3%
400.000–599.999	6	15	21
	15,0%	12,4%	13,0%
600.000–799.999	8	6	14
	20,0%	5,0%	8,7%
800.000–999.999	0	3	3
	0,0%	2,5%	1,9%
1.000.000–2.999.999	17	70	87
	42,5%	57,9%	54,0%
3.000.000–4.999.999	3	12	15
	7,5%	9,9%	9,3%
5.000.000–6.999.999	4	2	6
	10,0%	1,7%	3,7%
Total	40	121	161
	100,0%	100,0%	100,0%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.7 menunjukkan kecenderungan masyarakat dalam pemesanan makanan tradisional secara daring.

Perhatikan Tabel 7.7, kecenderungan terbesar dari pemesanan makanan yang dilakukan secara online adalah mereka yang berasal dari kelompok yang memiliki pengeluaran antara Rp1.000.000–Rp3.000.000 dengan persentase cukup besar, yakni 54%. Kemudian disusul dengan kelompok berpengeluaran Rp400.000–Rp600.000 sebesar 13% dan berpengeluaran di atas Rp3.000.000 sebesar 9,3%. Angka-angka ini menunjukkan bahwa sampel populasi belum bersifat heterogen karena yang dilihat adalah para peserta bimtek dan kepala keluarga mereka. Kecenderungan ini sebenarnya dapat ditarik dalam konteks masyarakat umum bahwa kelompok mahasiswa dengan pengeluaran antara satu hingga tiga juta rupiah adalah kelompok menengah, dan kelompok pengeluaran di atasnya adalah kelompok kelas atas. Dengan demikian, kelompok masyarakat kelas menengah itulah yang akan menjadi target pasar dari layanan pemesanan makanan tradisional secara daring. Mereka pulalah yang dianggap melek internet dengan penggunaan teknologi informasi berbagai kebutuhannya. Secara tidak langsung, web kuliner ini dipastikan akan lebih sering dikunjungi oleh kelompok menengah ke atas, walaupun tentu tidak mustahil juga akan dikunjungi oleh kelompok masyarakat lainnya.

Angka kecenderungan tersebut juga dapat ditunjukkan dengan hasil analisis melalui *T-test*, khususnya dan *Pearson Chi-square test*, semua nilai berada di atas 005, tepatnya 009. Angka ini menunjukkan hubungan signifikan antara aspek pengeluaran dengan peringkat pemesanan kuliner tradisional melalui daring. Penilaian korelasi Spearman juga menunjukkan hal serupa, yakni 976. Angka ini tentu menunjukkan adanya relasi yang sangat signifikan. Hasil analisis yang ada tergambarkan dalam Tabel 7.8 dan Tabel 7.9.

Literasi informasional umumnya akan mudah terjadi pada kelompok menengah. Hal ini berhubungan dengan tingkat pendidikan dan pendapatan ekonomi yang cukup memadai. Salah satu segmen kuat dari kelompok menengah dari sisi usia tentu berada pada kelompok generasi muda (Wiyatasari & Marini, 2018). Kelompok ini adalah

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.8 Hasil Uji 3 *Chi-Square*

	Nilai	Df	Nilai Signifikan 2 Sisi
Pearson Chi-Square	17,154[a]	6	.009
Rasio Kemungkinan	15,892	6	.014
Asosiasi Linear ke Linear	.004	1	.951
N Kasus Valid	161		

Ket.: 7 sel (50%) memiliki perkiraan jumlah dari 5 dengan jumlah harapan minimum sebesar 75.

Tabel 7.9 Ukuran Simetris 3

		Nilai	Standar Kesalahan Asymp. Error[a]	Kira-kira T[b]	Kira-kira Sig.
Interval ke Interval	Pearson's R	-.005	.080	-.062	.951[c]
Ordinal ke Ordinal	Korelasi Spearman	-.002	.083	-.030	.976[c]
N dari Kasus yang Valid		161			

Ket.:

a. Tidak mengasumsikan hipotesis nol.

b. Menggunakan kesalahan standar asimtotik dengan asumsi hipotesis nol.

c. Berdasarkan perkiraan nol.

sasaran strategis dari sebuah pengembangan sistem informasi yang memberikan pencerahan apa pun, termasuk pada aspek keragaman jenis kuliner tradisional yang ada di Indonesia. Dalam banyak kasus, mereka lebih akrab dengan makanan global, seperti *junk food* dan *soft drink* dibandingkan makanan tradisional, seperti gaplek, getuk, urap, dan *plecing.* Jika keadaan ini dibiarkan, khazanah dan kekayaan kuliner tradisional pun akan terancam.

Logikanya, jika mereka tidak mengenal beragam jenis kuliner tradisional, mereka tidak mungkin secara serta-merta akan memesan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

makanan tersebut. Di dalam benaknya tidak tergambarkan sedikit pun tentang cita rasa, bentuk, cara pengolahan, dan apa pun yang berhubungan dengan jenis makanan tradisional tersebut. Jika rangkaian ini terjadi, tentu tidak ada kemauan atau motivasi apa pun yang membuat muncul kesadaran generasi muda untuk melestarikan dan memajukan kuliner tradisional Indonesia. Ibarat "sayang karena kenal, dan tidak sayang karena tidak kenal" demikian pula yang terjadi pada kasus pelestarian kuliner tradisional. Literasi informasional yang sedikit atas keragaman kuliner tradisional memungkinkan kesadaran pelestarian kebudayaannya akan rendah, bahkan tidak ada sama sekali. Tabel 7.10 menunjukkan betapa rendahnya pengetahuan generasi muda tentang makanan tradisional yang ada di wilayahnya.

Tabel 7.10 Tingkat Pengetahuan Generasi Muda tentang Makanan Tradisional Indonesia

Pendidikan Terakhir	Bagaimana tingkat pengetahuan generasi muda tentang makanan tradisional Indonesia yang ada di wilayahnya?				Total
	Tinggi	Sedang	Rendah	Tidak tahu	
SD	2	3	18	2	25
	12,5%	5,2%	11,3%	9,5%	9,8%
SMP	1	9	17	0	27
	6,3%	15,5%	10,6%	0,0%	10,6%
SMA	10	28	80	14	132
	62,5%	48,3%	50,0%	66,7%	51,8%
D-IV	0	1	0	0	1
	0,0%	1,7%	0,0%	0,0%	0,4%
S1	3	17	44	5	69
	18,8%	29,3%	27,5%	23,8%	27,1%
S2	0	0	1	0	1
	0,0%	0,0%	0,6%	0,0%	0,4%
Total	16	58	160	21	255
	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 7.10 sangat menarik karena pengetahuan generasi muda tentang makanan tradisional di wilayahnya bernilai rendah dan posisi kelompok terpelajar dalam rendahnya nilai pengetahuan itu pun menarik. Perhatikan angka rendahnya. Dari jumlah responden dengan semua jenjang pendidikan, ada 160 jawaban yang dikategorikan bernilai rendah dalam hal pengetahuan makanan tradisional. Dari 160 responden itu, angka terbesar disumbang oleh mereka yang berasal dari kelompok lulusan SMA, yakni sebesar 80 orang atau

Tabel 7.11 Hasil Uji 4 *Chi-Square*

	Nilai	Df	Nilai Signifikan 2 Sisi
Pearson Chi-Square	11,660[a]	15	0,705
Rasio Kemungkinan	13,866	15	0,536
Asosiasi Linear ke Linear	.010	1	0,922
N dari Kasus yang Valid	255		

Ket.: 13 sel (5,2%) memiliki perkiraan jumlah dari 5 dengan jumlah harapan minimum adalah 0,06.

Tabel 7.12 Ukuran Simetris 4

		Nilai	Standar Kesalahan Asymp. Error[a]	Kira-kira T[b]	Kira-kira Sig.
Interval ke Interval	Pearson's R	.006	.059	.097	.923[c]
Ordinal ke Ordinal	Korelasi Spearman	.006	.059	.090	.929[c]
N dari Kasus yang Valid		255			

Ket.:

a. Tidak mengasumsikan hipotesis nol.

b. Menggunakan kesalahan standar asimtotik dengan asumsi hipotesis nol.

c. Berdasarkan perkiraan nol.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

setara 50% dari jumlah keseluruhannya. Disusul kemudian dengan lulusan sarjana S1 sebesar 44 orang atau sebesar 27,5%. Dua kelompok lulusan yang dapat dikategorikan sebagai kelompok menengah dalam dunia pendidikan saja dianggap memiliki keterbatasan dalam literasi informasional tentang kuliner tradisional, padahal mereka memiliki kesempatan luas untuk bersentuhan dengan dunia digital, buku, dan pengalaman langsung di dalam masyarakat.

Keadaan ini juga menggambarkan bahwa pendidikan tinggi tidak menjamin adanya peningkatan pengetahuan mengenai makanan tradisional. Sebaliknya, jenjang pendidikan yang di bawahnya lebih berpeluang memiliki pengetahuan lebih baik atau sedang tentang makanan tradisional di sekitarnya. Perbandingan ini dapat dilihat dari tabel yang menggambarkan bahwa lulusan SMP, misalnya, memiliki pengetahuan lebih baik dibandingkan lulusan SMA dan sarjana dalam kasus pengetahuan kuliner tradisionalnya. Hal ini ditunjukkan dengan angka 9 dari 27 orang atau setara dengan 33% dari sampel populasi yang ada atau 15,50% dari keseluruhan jawaban yang terbagi dalam kelompok jenjang SMP. Angka ini cukup besar dibandingkan dengan posisi sedang pada kelompok SMA, yakni 28 orang dari 132 orang atau setara dengan 21% saja. Artinya, secara proporsional, lulusan SMP lebih baik pengetahuannya tentang kuliner tradisional yang berada di wilayahnya masing-masing.

Data kuantitatif tersebut dikuatkan dengan data etnografi yang menunjukkan bahwa kecenderungan lulusan SMP berada di wilayah tempat tinggalnya sendiri. Mereka lebih memilih tinggal dan bekerja di wilayahnya daripada meninggalkan wilayahnya. Pada umumnya, secara sosial, anak-anak lulusan SMP adalah mereka yang berasal dari keluarga tidak mampu atau sedang berada pada kasus berhadapan dengan hukum. Banyak keluarga yang tidak mampu membiayai anak-anaknya melanjutkan sekolah ke jenjang lebih tinggi yang kemudian langsung bekerja dengan cara membantu orang tua, keluarga besarnya, atau para tetangganya. Keterampilan bekerjanya sebatas pada pekerjaan kasar dengan menjadi petani sawah, pekebun, pedagang, atau buruh berbagai bidang.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Nuansa kehidupan mereka akan berada di sekitar wilayahnya sehingga dengan sendirinya mereka akan lebih mengenal dan mengerti atas berbagai jenis kuliner tradisional di wilayahnya sendiri. Namun, pengetahuan kuliner tersebut tidak akan menjangkau wilayah lain di luarnya, baik pada tingkat kabupaten, provinsi maupun luar pulau. Akses informasi yang terbatas membuat dirinya lebih akrab dengan makanan tradisional di daerahnya.

Tidak demikian halnya dengan para lulusan SMA ataupun sarjana, kecuali di wilayah yang masih tradisional, mereka akan berusaha untuk hidup dan mencari pekerjaan di wilayah lain. Setelah lulus SMP, pada umumnya mereka akan mencari sekolah SMA di luar desa atau luar kabupatennya. Setelah lulus SMA, mereka pun akan berusaha mencari perguruan tinggi yang kebanyakan berada di luar wilayah kabupatennya. Sejak berada di jenjang pendidikan SMA, generasi muda ini sering kali tercerabut dari akar tradisinya. Mereka akan berhubungan sosial dengan anak-anak dari wilayah lain dan pengetahuan kuliner tradisional wilayahnya pun akan menjadi sangat terbatas. Rutinitas harian di sekolah, kampus, serta kegiatan ekstra lainnya membuat mereka sangat jarang menerima transfer pengetahuan dari orang tua ataupun orang sekelilingnya tentang beragam jenis kuliner tradisional di wilayahnya. Berikut adalah penuturan salah satu peserta bimtek di Lombok.

> "Dahulu, saat saya kecil, saya sering kali diajari memasak makanan khas desa oleh ibu saya. Demikian juga saat saya menemukan suatu makanan yang dianggap tidak biasa dan tidak dikenal di desaku, saya akan langsung bertanya ke Inak tentang apa nama makanan tersebut. Inak kemudian akan menyebutkan nama dan menjelaskan cita rasa dan cara memasaknya. Transfer pengetahuan seperti itu saya rasakan sendiri sampai saat saya masih SMP. Saat itu, hampir semua makanan tradisional dari jenis lauk-pauk, makanan utama, jajanan, minuman, jamu, sambal, dan lainnya saya kenal. Namun, setelah saya SMA, dan rata-rata anak seusia saya akan keluar dari kampung untuk memilih sekolah SMA favorit di luar desa atau luar kecamatan atau luar kabupaten, alih pengetahuan kuliner tradisional seperti itu tidak lagi dapat diterima.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

> Tidak demikian dengan teman-teman yang tidak melanjutkan sekolah, baik perempuan yang kemudian akan menikah, ataupun laki-laki yang kemudian bekerja di desa, akan masih hafal dengan nama-nama makanan tradisional yang ada di wilayah kami. Saya, jangankan disuruh memasak makanan tradisional di wilayah saya, disuruh menyebutkan namanya saja saya sering kali sudah lupa. Kenyataan ini merupakan akibat saya terlalu lama menempuh pendidikan SMA di luar kecamatan, dan kemudian melanjutkan kuliah di luar kabupaten. Semua nama makanan yang dikenal sebelumnya seolah lupa, kecuali makanan tradisional umum yang dikenal oleh masyarakat NTB secara umum, seperti *plecing* dan beberuk.
>
> Namun, beberapa nama makanan yang khusus berkembang di wilayah saya terlupakan dengan sendirinya. Memang saya sebenarnya akan memiliki kesempatan lebih luas untuk mengenal makanan tradisional wilayah lainnya, tetapu sayangnya karena keterbatasan ekonomi dan akses jaringan internet yang membutuhkan pengeluaran sendiri, saya pun memiliki keterbatasan untuk menikmati berbagai makanan tradisional dari wilayah lain ataupun mencari informasi tentang hal itu (L.N., Sepakek Pringgarata, wawancara pada 18 Desember 2018 di Lombok Tengah).

Apa yang dinyatakan oleh LN sebagai data etnografis semakin menguatkan kecenderungan bahwa anak-anak muda yang meninggalkan wilayahnya untuk sekolah lebih berpotensi untuk tidak lagi mengenal makanan tradisional di sekitarnya. Walaupun mereka sebenarnya memiliki kesempatan besar untuk mengenal makanan tradisional dari wilayah lainnya, kesempatan itu tergantung pada keadaan ekonomi dan aspek sosial lainnya. Sebaliknya, mereka yang tidak keluar wilayah dengan berbagai alasan lebih memiliki peluang untuk mengenal dan mengerti kuliner tradisionalnya. Kelompok ini tidak memiliki potensi kuat untuk mengenal makanan tradisional dari wilayah lainnya karena ketiadaan kesempatan dan akses informasional langsung dengan nuansa kuliner dari wilayah lainnya.

Salah satu media yang mampu mengatasi keterbatasan generasi muda tentang pengetahuan kuliner tradisionalnya adalah dengan ke-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

terlibatan langsung mereka dalam aktivitas penginputan data kuliner tradisional, baik secara langsung saat bimbingan teknis pendataan partisipatif maupun tidak langsung. Saat mereka melakukannya secara langsung, mereka akan menggali sedalam-dalamnya dan sebanyak-banyaknya informasi apa pun terkait dengan berbagai jenis kuliner tradisional yang ada. Kenangan lamanya tentang nama dan cara masak akan terurai kembali saat mereka berdekatan dengan sumber-sumber informasi yang ada. Mereka juga diberikan kesempatan seluas-luasnya untuk menginput data kuliner yang dikenal di wilayahnya sendiri ataupun di wilayah tempat berlangsungnya bimbingan teknis. Penginputan data kuliner ini berujung pada pengembangan ke arah nilai tambah lain dari pengelolaan atau produksi kuliner tradisionalnya (Gambar 7.1).

Dengan cara itu, mereka pun berusaha mengenalkan ragam kuliner tradisionalnya dan berusaha sebanyak-banyaknya untuk menemukan data baru tentang kuliner tradisional di berbagai wilayah lainnya. Tujuannya, agar nama mereka tertancapkan sebagai penginput data kuliner paling unik dan dikunjungi oleh banyak orang.

Foto: Jalu L. Y. Anuraga dan M. Ali Humaedi (2020)

Gambar 7.1 Tujuan Perekaman Data Kuliner

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tanpa sadar, terjadi proses transmisi pengetahuan dari generasi lama ke generasi baru yang secara partisipatif melakukan perekaman dan penginputan data ke Ensiklopedi Kuliner. Sebagai langkah pelestarian kebudayaan, proses partisipatif ini akan sangat strategis dikembangkan ke depannya.

Sementara itu, media arus utama yang mengikuti perkembangan zaman adalah sistem informasi web kuliner yang memberikan informasi mengenai berbagai aspek kuliner. Para peserta dan masyarakat umum akan melakukan penelusuran informasi kuliner tradisional sesuai dengan keinginannya. Transfer pengetahuan pun akan berlangsung secara terus-menerus dan bahkan dapat berkembang berdasarkan informasi terbaru. Anggota masyarakat yang mengetahui jenis kuliner di wilayahnya, tetapi belum terinput, memiliki kesempatan luas untuk menginput pengetahuan tersebut ke dalam web. Keadaan menerima dan memberi informasi secara partisipatif seperti ini merupakan bentuk kesadaran pemajuan kebudayaan berbasiskan komunitas. Pantikan seperti inilah yang diharapkan oleh pemerintah dan Perserikatan Bangsa-Bangsa terkait dengan pemajuan kebudayaan dalam berbagai bidang dan aspek (Kemdikbud, 2019).

D. PEMANFAATAN DATA SISTEM INFORMASI

Kuliner tradisional Indonesia yang diprediksi berjumlah antara 12.000 sampai 20.000 jenis menemukan kenyataannya pada sistem informasi Ensiklopedi Kuliner. Platform ini dibangun atas kerangka upaya pemajuan kebudayaan bidang kuliner tradisional yang memungkinkan lahirnya kreativitas dan komodifikasi pengembangan industri kuliner. Permasalahannya, bagaimana rancang bangun platform sistem informasi kuliner itu dapat menjawab tujuan pemajuan kebudayaan kuliner dan sekaligus mengembangkan industri kulinernya. Rancangan platform diorientasikan pada munculnya partisipasi komunitas dalam mentransmisikan pengetahuan, pengalaman, dan keterampilan berkuliner tradisionalnya, baik secara langsung maupun diperantarai penginput data yang melakukan terjun langsung ke lokasi.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Penggunaan metode etnografi sederhana yang dipadukan dengan data kuantitatif dengan penyebaran kuesioner diterapkan untuk mendapatkan pemahaman mendalam atas berbagai jenis data kuliner itu. Berbagai informasi itu kemudian diolah secara saksama ke sistem penginputan dan memungkinkan sistem ini dapat mengelaborasi data lokal ke dalam data etik sebagaimana yang dipraktikkan para praktisi industri kuliner. Sistem informasi ini juga memberikan banyak informasi dan referensi pada empat aspek utama kuliner, yaitu (1) sejarah dan nilai budaya dalam makanan; (2) bahan baku utama, rempah, dan bumbu yang menghasilkan karakter cita rasa tertentu; (3) teknik pengelolaan dan penghidangan; serta (4) kelebihan dan risiko makanan tradisional menurut pandangan komunitas lokal. Informasi dan referensi makanan ini menjadi penting untuk berbagai pertimbangan dalam pengembangan industri kuliner tradisional bagi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2019a). *Statistik telekomunikasi Indonesia 2018*.

Badan Pusat Statistik. (2019b). *Statistik e-commerce 2018*.

Kemdikbud. (2019). IFAC 2019, perkuat upaya global dalam pengarusutamaan budaya. *https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/ifac-2019-perkuat-upaya-global-dalam-pengarusutamaan-budaya/*

Nugraha, D. (2014). Sistem informasi penjualan makanan khas Kota Palu berbasis web. *Jurnal Teknik Informatika*, *7*(2). https://doi.org/10.15408/Jti.V7i2.1950

Wiyatasari, R., & Marini, S. (2018). Peningkatan budaya literasi melalui media visual di kalangan anak, remaja, dan dewasa di Kecamatan Wonokerto. *Jurnal "HARMONI"*, *2*(2), 41–46.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

8

MENCARI ALASAN MENU KULINER: Preferensi Pengguna terhadap Produk Kuliner

Farham Harvianto
Gustaf Wijaya
Jalu Lintang Yogiswara Anuraga

A. PREFERENSI KULINER: PEMETAAN ATAS PILIHAN PRODUK

Kekayaan kuliner Indonesia sudah tidak perlu dibantah lagi. Keberagaman budaya dari Sabang sampai Merauke mencerminkan variasi yang tidak terhingga dari kulinernya. Kuliner, sebagai produk budaya, merupakan bentuk dari pengetahuan masyarakat akan poses memasak dan konsumsi nutrisi keseharian. Dalam tulisan kuliner analitik, keberagaman kuliner ini dapat dilihat dari hasil data yang diperoleh. Data yang dapat dihimpun menunjukkan terdapat 15.700 makanan lokal dengan berbagai variasinya. Makanan lokal yang didata oleh para peneliti dan didukung dengan para relawan penginput data meliputi makanan pokok pemenuh karbohidrat, sayur-mayur, lauk-pauk, kudapan, gorengan, minuman, dan sambal-sambalan.

Data yang dihimpun ini merupakan basis data yang sangat berharga untuk dianalisis ke dalam berbagai bentuk penelitian. Salah satu hasil analisisnya adalah preferensi makanan di Nusantara. Preferensi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

diartikan sebagai pilihan seseorang pada produk. Dalam bahasa sederhana, preferensi dapat diartikan sebagai selera. Selera masing-masing orang tentu berbeda dan ditentukan oleh banyak hal, misalnya hobi, kondisi sosial, ekonomi, dan lingkungan hidupnya. Preferensi yang dimiliki konsumenlah yang menjadi sangat penting bagi industri kuliner dan memengaruhi pilihan mereka terhadap pembelian jenis makanan tertentu. Agar industri kuliner yang dibangun dapat terus berjalan, pelaku industri harus mampu menganalisis preferensi dari target konsumennya. Analisis preferensi seperti ini dilakukan secara sederhana oleh Ibu Haerani. Beliau merupakan pengusaha kuliner pengkang di Mempawah. Perpaduan cita rasa dari berbagai sambal, seperti sambal bajak khas Bugis, sambal asam khas Madura, kuah *seafood* khas kuliner Tionghoa, dikemas sedemikian rupa untuk menciptakan variasi kuliner tradisional yang lezat dan diingat konsumennya (Gambar 8.1).

Foto: M. Alie Humaedi (2018)

Gambar 8.1 Ibu Haerani (Pengusaha kuliner di Mempawah) sedang membuat Pengkang bercita rasa lezat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Preferensi berasal dari bahasa Inggris preference yang berarti *a greater liking for one alternative over another or others* (kesukaan akan sebuah hal dibandingkan dengan hal yang lain) (Webster, 2021). Kata preferensi mempunyai beberapa arti, yaitu (hak untuk) didahulukan dan diutamakan daripada yang lain; prioritas; pilihan, kecenderungan kesukaan (KBBI, 2021). Menurut Assael (1992), preferensi konsumen berarti kesukaan, pilihan, atau sesuatu hal yang lebih disukai konsumen. Preferensi ini terbentuk dari persepsi konsumen terhadap produk. Assael membatasi kata persepsi sebagai perhatian pada pesan yang mengarah ke pemahaman dan ingatan. Persepsi yang sudah mengendap dan melekat dalam pikiran akan menjadi preferensi.

Hal ini dipertegas oleh Foster (Amri dkk., 2018) yang mengatakan bahwa tiap orang bertingkah laku sesuai dengan preferensi mereka. Banyak tindakan konsumen yang dapat diramalkan terlebih dahulu. Preferensi konsumen terhadap suatu barang dapat diketahui dengan menentukan atribut atau faktor yang melekat pada produk. Atribut itulah yang akan memengaruhi seseorang dalam pertimbangan memilih suatu barang. Sedikit berbeda, Mowen (2002) menjelaskan bahwa preferensi dapat berubah dan dapat dipelajari sejak kecil. Preferensi terhadap produk bersifat plastis, terutama pada orang yang masih berusia muda, kemudian menjadi permanen bila seseorang telah memiliki gaya hidup yang lebih kuat.

Untuk menerangkan suatu preferensi, terdapat beberapa aksioma yang diasumsikan ke dalam tiga sifat dasar. Pertama adalah kelengkapan (*completeness*) yang mengandung pengertian jika A dan B merupakan dua kondisi atau situasi, setiap orang harus bisa menspesifikasikan satu kondisi tertentu. Kedua adalah transitivitas (*transitivity*) yang artinya jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B dan lebih menyukai B daripada C, orang tersebut harus lebih menyukai A daripada C. Seseorang tidak bisa mengartikulasikan preferensi yang saling bertentangan. Ketiga adalah kontinuitas (*continuity*) yang mengandung pengertian jika seseorang menyatakan lebih menyukai A daripada B, ini berarti segala kondisi di bawah pilihan A tersebut disukai daripada kondisi di bawah pilihan B

Buku ini tidak diperjualbelikan.

(Nicholson, 1994). Preferensi tiap orang diasumsikan akan mengikuti aksioma itu. Setiap orang dapat membuat atau menyusun *ranking* pada semua situasi ataupun kondisi, mulai dari yang paling disukai hingga yang paling tidak disukai dari berbagai macam barang dan jasa tersedia.

Preferensi konsumen muncul dalam tahap evaluasi alternatif dalam proses keputusan pembelian, di mana dalam tahap itu konsumen dihadapkan dengan berbagai macam pilihan produk maupun jasa dengan berbagai macam atribut yang berbeda-beda. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa preferensi adalah suatu pilihan yang diambil dan dipilih konsumen dari berbagai macam pilihan yang tersedia. Di dalam tahap ini, dapat dilihat kapan tahap preferensi tersebut hadir pada konsumen. Setidaknya ada enam langkah dalam model *hierarchy of effect*.

Pertama adalah tahap kesadaran (*awareness*), di mana konsumen menyadari adanya suatu produk barang atau jasa.Kedua adalah tahap pengetahuan (*knowledge*), di mana konsumen sudah mengenal dan mengerti tentang produk barang atau jasa. Ketiga adalah tahap menyukai (*liking*), di mana konsumen mulai menyukai produk barang atau jasa yang ditawarkan. Keempat adalah tahap memilih (*preference*), di mana konsumen mulai lebih memilih dan membandingkan produk yang satu dengan yang lain. Kelima adalah tahap keinginan untuk membeli (*conviction or intention to buy*), di mana konsumen berkeinginan dan memutuskan untuk membeli produk. Keenam adalah tahap membeli (*purchase*), di mana konsumen dapat dikatakan sebagai pelanggan loyal terhadap sebuah produk sehingga konsumen tersebut tidak ragu lagi untuk membeli tanpa ada banyak pertimbangan (Belch & Belch, 2009).

Dengan memahami preferensi, pelaku bisnis dapat merancang strategi yang tepat untuk merespons ekspektasi konsumen dan menjadikan strategi diferensiasinya. Menurut Kotler & Keller (2016), ada tahap-tahap yang dilalui sampai konsumen membentuk preferensi. Pertama, diasumsikan bahwa konsumen melihat produk sebagai sekumpulan atribut. Konsumen yang berbeda memiliki atribut berbeda

Buku ini tidak diperjualbelikan.

mengenai suatu produk yang relevan. Kedua, tingkat kepentingan atribut berbeda sesuai dengan kebutuhan dan keinginan masing-masing. Konsumen memiliki penekanan berbeda dalam menilai atribut apa yang paling penting. Konsumen yang daya belinya besar akan mementingkan atribut harga paling utama. Ketiga, konsumen mengembangkan sejumlah kepercayaan tentang letak produk pada setiap atribut. Keempat, tingkat kepuasan konsumen terhadap produk akan beragam sesuai dengan perbedaan atribut. Kelima, konsumen akan sampai pada sikap terhadap merek atau jenis produk yang berbeda melalui prosedur evaluasi. Tahap preferensi yang dimiliki konsumen terhadap sebuah produk atau jenis kuliner tertentu, misalnya, adalah awal dari tahap loyalitas konsumen terhadap produk tersebut. Akhirnya, pelaku bisnis dapat mengambil keputusan untuk menimbulkan rasa preferensi tersebut di dalam diri calon konsumennya.

Dengan logika preferensi tersebut, tulisan ini berusaha menyodorkan model identifikasi preferensi yang cocok digunakan untuk kepentingan pengembangan industri kuliner. Tulisan ini menunjukkan preferensi kuliner dengan menggunakan teknologi digital yang mengungkap aspek tertentu yang diukur ataupun yang ditargetkan untuk didapatkan informasinya. Sepanjang dapat dicari titik hubungnya berupa jejaring aspek yang sama, preferensi akan didapatkan. *Tools* digital yang memetakan berbagai preferensi itu berupa aplikasi *Python*. Aplikasi *Python* dapat menganalisis data dalam jumlah yang besar. Cara-cara seperti ini belakangan sering disebut dengan penelitian *big data*.

Penelitian *big data* kuliner yang didasarkan pada 15.700 jenis kuliner tradisional Nusantara akan berusaha menghasilkan tiga bentuk informasi, yaitu model prediksi risiko kerentanan makanan dengan bahan baku tertentu, model klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun (*Heatmap*), dan model klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun (*Dendrogram*). Ketiga model ini bertujuan membantu para pembaca lebih memahami analisis preferensi kuliner Nusantara. Model-model seperti ini dapat dikembangkan oleh pelaku industri

Buku ini tidak diperjualbelikan.

untuk menguatkan jenis kuliner tertentu yang dianggap sesuai dengan preferensi dominannya. Tujuan terpenting lainnya bahwa masyarakat umum tidak sekadar membaca 15.700 jenis kuliner yang tersebar di Indonesia, tetapi juga dapat melihat makna dan nilai tambah tertentu, dan bahwa di balik dari keragaman tersebut ada pola-pola tertentu yang menunjukkan preferensi masyarakat terhadap makanan.

Dalam proses produksi model tersebut, tidak serta-merta data mentah yang didapat bisa dibentuk pemodelan. Pembuatan model perlu melalui tahapan-tahapan tersendiri sesuai dengan hasil yang diinginkan. Karena di sini terdapat tiga model, proses yang dilakukan juga ada tiga macam. Ketiga macam tahapan pemodelan ini selalu diawali dengan tahap *cleansing data* (Astriningtias & Mardhiyah, 2014).

Cleansing data ini sangat berguna untuk membantu analisis perangkat komputer agar tidak tercampur dengan data yang tidak sesuai maupun data yang terulang. Pada intinya, tahapan ini sangat berguna untuk menghindari tingkat eror data yang tinggi. Kesalahan ini dapat dipahami seperti eror dalam tahapan analisis statistik. Hal ini dapat serupa karena data dasar yang berupa data kualitatif dalam analisis *big data* diubah dan diperlakukan seperti data kuantitatif. Data kuantitatif ini dapat menunjukkan pola yang lebih jelas dan makro ketimbang dengan data kualitatif.

Oleh karena itu, penting rasanya untuk pertama kali memahami bagaimana langkah-langkah dari pengolahan data ini. Bagian awal tulisan ini akan menjelaskan apa itu dan bagaimana tahapan *cleansing data*. *Cleansing data* menjadi satu bab tersendiri karena ketiga jenis model melalui tahapan *cleansing data* semua. Bab berikutnya menjelaskan apa itu model-model prediksi risiko kerentanan makanan dengan bahan baku tertentu. Bagian berikutnya masih sama, yakni menerangkan model klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun (*Heatmap*) dan tahapannya. Bab terakhir menerangkan klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun (*Dendrogram*) model dan tahapannya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

B. PENGGUNAAN METODE *CLEANSING DATA*

Cleansing data merupakan tahapan dasar dalam pengolahan data yang terdiri atas sepuluh subtahap sebelum data siap diolah. Data yang ditarik tidak dapat langsung diolah karena ribuan data yang terkumpul terkadang tidak seragam dan mengalami pengulangan saat input atau masuk dalam kategori yang kurang tepat. Hal tersebut menyebabkan data tidak dapat terbaca dalam sistem analisis. Bentuk data yang dihasilkan dalam tahapan *cleansing* ini berupa data yang seragam sesuai pola maupun kategori yang sudah dibuat.

Seragam yang dimaksud dalam *cleansing* data adalah keseragaman istilah maupun teknis penulisan. Keseragaman penting karena data tersebut nantinya dapat dibaca sebagai satu variabel yang sama. Sebagai contoh, dalam penginputan data, peneliti dapat memasukkan bahan rempah kunyit yang ditulis "Kunyit" dan "kunyit". Dua penulisan yang berbeda huruf besar dan huruf kecil ini dalam sistem dapat dibaca sebagai makan yang berbeda, meskipun sebenarnya mengacu pada rempah-rempah yang sama. Demikian halnya beberapa kali terlihat ada yang menulis "dua siung bawang putih" dan ada yang menulis hanya "bawang putih". Dua bahan itu dapat dipahami berbeda oleh sistem, meskipun bahan dimaksud adalah bawang putih.

Oleh karena itu, variabel yang sama dalam analisis pemodelan ini penting untuk diperhatikan dengan cara sebagai berikut.

1. Dilakukan pengambilan data dari sistem informasi kuliner. Tahapan ini merupakan penarikan data dari internet sebagai wadah data asli ke dalam sistem analisis. Data yang ditarik dari internet sifatnya masih asli sesuai penginputan oleh peneliti dalam web di internet. Data yang sudah ditarik ini masih sangat tidak teratur. Ketidakteraturan disebabkan oleh beberapa penyebab, misalnya pertanyaan yang berbentuk terbuka, teknis pengetikan yang dipahami berbeda-beda oleh peneliti, dan alasan kesalahan tidak disengaja, seperti *typo*.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

2. Setelah data ditarik kemudian masuk ke langkah berikutnya, yakni *preview* master data yang sudah diunduh dari sistem. *Preview* ini merupakan langkah di mana kita melihat dan mengecek data yang telah kita tarik dari web ensiklopedia kuliner. *Preview* ini masih merupakan tahap penyaringan kasar. Semua data yang di-*review* merupakan data yang dapat dikoreksi dan dibersihkan secara manual. Hasil dari olahan data *preview* masih berupa data mentah yang belum bisa diolah secara langsung dan perlu ada penyaringan lebih lanjut untuk mengolah data tersebut.
3. Pembagian suku data mentah hasil preview untuk memudahkan dalam melihat dan menganalisis karena masih acak dan belum terstruktur rapi setelah proses input yang heterogen dan berformat formulir terbuka. Tahap ini dilakukan dengan cara memilah data mentah sesuai kategori yang telah dibuat, misalnya pemilahan bahan penyusun makanan dari kolom bahan hewani, nabati biji, nabati sayur, nabati umbi, nabati buah, dan rempah. Dari pemilahan tersebut, kita dapat melihat mana bahan baku yang masuk ke dalam masing-masing kategori.
4. Data yang sudah diseragamkan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam suatu variabel area.
5. Kemudian diurutkan dari daftar elemen dengan menyusun kata paling panjang. Secara teknis dapat dilihat prosesnya sebagai berikut.

```
------

rempah.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)
```

Buku ini tidak diperjualbelikan.

nabati_buah.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)

nabati_umbi.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)

nabati_sayur.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)

nabati_biji.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)

bahan_hewani.sort(key=lambda x: len(x.split()), reverse=True)

---

6. Dari data mentah yang tadi diambil, beberapa kolom yang diperlukan pun dibuat.

   ---

   columns_used= df[['bahan_baku', 'risiko_kerentanan', 'nama_makanan', 'rempah_bumbu', 'bumbu_bumbuan', 'bahan_hewani', 'bahan_nabati_biji', 'bahan_nabati_sayur', 'bahan_nabati_umbi', 'bahan_nabati_buah']]

   ---

7. Setelah itu, kita mengambil bahan-bahan dalam kolom bahan baku berdasarkan daftar dari bahan makanan yang ditentukan.
8. Semua klasifikasi bahan dimasukkan dalam kolom bahan baku, kemudian dipilah-pilah sesuai dengan bahan penyusun yang sudah dimasukkan (Gambar 8.2).
   Setelah dipilah-pilah, dikembalikan lagi ke kolom klasifikasi awal.
9. Setelah itu kita membuat data *frame*. Data frame adalah kerangka data yang berisi variabel dan memiliki karakteristik seperti matriks. Pada umumnya, data frame berbentuk tabel.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

```
#Mengambil bahan-bahan pada kolom 'bahan_baku' berdasarkan list bahan makanan di awal
import re
bahan_baku = []
for index, row in columns_used.iterrows():
    row_rempah = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in rempah], str(row['bahan_baku']))
    un_rempah = re.sub('|'.join("((?<=\s)|(?<=^))({})((?=\s)|(?=$))".format(i) for i in row_rempah), '', str(row['bahan_b

    row_nab_buah = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in nabati_buah), un_rempah)
    un_nab_buah = re.sub('|'.join("((?<=\s)|(?<=^))({})((?=\s)|(?=$))".format(i) for i in row_nab_bush), '', un_rempah).s

    row_nab_umbi = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in nabati_buah), un_nab_buah)
    un_nab_umbi = re.sub('|'.join("((?<=\s)|(?<=^))({})((?=\s)|(?=$))".format(i) for i in row_nab_umbi), '', un_nab_buah

    row_nab_sayur = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in nabati_sayur), un_nab_umbi)
    un_nab_sayur = re.sub('|'.join("((?<=\s)|(?<=^))({})((?=\s)|(?=$))".format(i) for i in row_nab_sayur), '', un_nab_umb

    row_nab_biji = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in nabati_biji), un_nab_sayur)
    un_nab_biji = re.sub('|'.join("((?<=\s)|(?<=^))({})((?=\s)|(?=$))".format(i) for i in row_nab_biji), '', un_nab_sayur

    row_hewani = re.findall('|'.join('{}'.format(i) for i in bahan_hewani), un_nab_biji)
    bahan_baku.append(list(set(row_rempah+row_nab_buah+row_nab_umbi+row_nab_sayur+row_nab_biji+row_hewani)))
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.2 Proses Analisis Klasifikasi Bahan

10. Data di-export ke excel hingga menjadi *data cleaned*. Data yang di-*export* ini menandakan bahwa data sudah bersih dan sesuai ketentuan kategori yang dibuat.

Ada beberapa kategori yang dibuat tim, yaitu kategori terkait dengan jenis makanan, bahan makanan, pembuatan, risiko kerentanan dari perspektif pandangan setempat, dan efek/kelebihan (nonkerentanan) perspektif pandangan setempat (bukan medis-klinis). Kategori tersebut dibuat untuk menjadi dasar analisis dalam melihat kuliner tradisional Nusantara.

Sebagaimana pada rancang bangun pada sistem Ensiklopedi Kuliner, jenis makanan dalam tulisan ini dikategorikan menjadi delapan jenis, yaitu gorengan, jajanan, jamu, lauk-pauk, makanan utama, minuman, sambal-sambalan, dan sayur pendamping karbohidrat. Pengelompokan data ini memang sangat *rigid*. Tujuannya untuk memosisikan jenis makanan tertentu yang berada pada ambang ketidakjelasan jenisnya menjadi sesuatu yang dapat dipastikan klasi-

Buku ini tidak diperjualbelikan.

fikasi jenisnya. Hal ini menjadi penting dalam menganalisis berbagai preferensinya.

Jenis makanan yang termasuk ke dalam jenis makanan gorengan adalah makanan kecil yang digoreng dan merupakan jajanan yang biasa diperjualbelikan. Gorengan ini dibedakan dengan kudapan karena kudapan dalam situs web merupakan jenis makanan kecil yang pembuatannya pada umumnya direbus, dioven, dibakar, dan dikukus. Contoh mudah dari jenis makanan kudapan adalah roti ataupun jajanan. Sementara itu, jamu berbeda dengan minuman. Jamu lebih berorientasi pada suatu jenis makanan atau minuman tertentu yang memiliki tujuan menyembuhkan atau pencegahan dari sakit dan penyakit. Ada juga di dalamnya tujuan pemulihan badan bagi para penikmatnya. Lain halnya dengan minuman yang merupakan cairan untuk melepaskan dahaga atau menjadi suatu unsur pemenuhan kebutuhan dasar dan gaya hidupnya.

Bahan baku makanan yang menjadi salah satu *item* utama dalam analisis dikategorikan menjadi dua bahan utama. Pertama, bahan hewani yang berupa daging-dagingan dari berbagai macam hewan. Kedua, bahan nabati yang dibagi lagi ke dalam unsur nabati biji-bijian, umbi, sayur, dan buah. Kategori berikutnya adalah bumbu dan rempah-rempah, sementara kategori terakhir adalah bahan baku tambahan. Ada suatu perbedaan tipis antara bumbu dengan rempah-rempah. Pemisahan ini dilakukan karena menurut beberapa referensi disebutkan bahwa segala sesuatu yang termasuk dalam bumbu adalah bahan yang cenderung memberikan rasa. Sementara itu, bahan yang dikategorikan sebagai rempah adalah bahan yang memberikan aroma pada makanannya. Jika dilihat dari fungsinya, antara bumbu dan rempah pada akhirnya jelas berbeda. Oleh karena itu, kategori yang dibuat pun dipisahkan antara bahan bumbu dengan bahan rempah.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Pembuatan kategori dibuat tertutup seperti kategori pada teknik memasak atau mengolah makanannya. Pada kategori ini, pembuatan makanan adalah merebus, menggoreng, menanak, mengukus, menumis, menyangrai, memfermentasi, memanggang atau oven, mengetim, dan membakar. Kategori pembuatan makanan ini berguna untuk melihat kekompleksan dalam menyiapkan sebuah masakan. Klasifikasi pemasakan ini bahkan juga menunjukkan adanya ketinggian peradaban dan kebudayaan pada berbagai kelompok etnik pembuatnya, khususnya terkait dengan pengembangan dari teknik tradisional hingga pada teknik memasak secara modern. Selama ini, ada pemahaman yang berkembang di masyarakat bahwa pembuatan makanan hanya melalui satu proses saja, misalnya membuat sayur hanya dengan merebus atau membuat kue hanya dengan mengoven.

Kenyataannya, satu jenis makanan saja, misalnya mangut lele dari Yogyakarta atau wilayah lainnya, akan mengalami beberapa pembuatan terkait dengan bahan baku dan pemanfaatan bumbu, serta rempah-rempah. Di dalamnya dapat berupa gabungan teknik memasak dengan cara membakar, menggoreng, dan merebus. Dalam perspektif budaya kuliner, proses memasak ini mencerminkan bagaimana masyarakat memahami yang natural dan rekaan (budaya). Dalam ilmu gizi, proses memasak sangat erat kaitannya dengan terurainya senyawa kimiawi dalam bahan baku makanan yang berimplikasi pada kandungan gizi dan unsur lain di dalamnya.

Kategori berikutnya adalah pengategorian risiko kerentanan dari perspektif pandangan setempat. Kategori ini dalam pengisian data dirancang setengah terbuka. Hal ini bertujuan memberikan ruang terhadap berbagai kemungkinan risiko penyakit yang tidak muncul dalam pilihan. Pilihan yang disediakan dalam sistem, yaitu darah tinggi, jantung, diabetes atau gula, kolesterol, asam urat, lemah syahwat, alergi, gangguan pencernaan, tidak tahu, dan lainnya. Pilihan "lainnya" adalah pilihan yang bersifat terbuka. Hasil dari data pilihan lainnya dapat sangat beragam di luar pilihan yang sudah tersedia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kategori terakhir adalah efek atau kelebihan (nonkerentanan) berdasarkan perspektif pandangan setempat (bukan medis-klinis). Pilihan yang diberikan adalah memperlancar pencernaan, menghaluskan kulit, mengurangi lemak, menurunkan darah tinggi, memperkuat syahwat, menghilangkan alergi, menambah nafsu makan, tidak tahu, dan lainnya. Kategori ini hampir sama dengan kategori sebelumnya, tetapi kategori ini lebih pada dampak positif dari kelebihan makanan tersebut. Kategori sebelumnya berusaha menangkap dari fenomena yang berkembang di masyarakat, di mana mitos negatif tentang makanan di masyarakat masih terus ada. Sebagai contoh, mitos bahwa ketika kita mengonsumsi telur maka akan timbul bisul, walaupun telur juga berfungsi untuk menambah stamina tubuh. Demikian juga ketika kita makan terlalu banyak ketimun, terong, dan nanas akan memberikan efek tidak baik pada alat reproduksi dan masih banyak lagi contoh lainnya.

Sementara itu, mitos baik yang didasarkan pada makanan dan dianggap memiliki efek positif juga berkembang. Sebagai contoh, siapa pun yang makan makanan dengan banyak jeruk, maka akan dapat melancarkan pencernaan. Demikian juga, makanan yang terbuat dari jagung (seperti jagung titih dan *katema*) akan menghasilkan manusia yang kuat dan tahan banting. Informasi seperti ini sangat banyak tergali saat berada di lapangan ataupun di dalam proses input data kuliner.

Hasil akhir dari *cleansing data* dari sistem informasi kuliner Ensiklopedi Kuliner menunjukkan adanya tingkat penginputan data yang kurang baik sebesar 10% dari keseluruhan data. Kenyataan ini terlihat dari pilihan tidak tahu, ketidaksinkronan dengan aspek lainnya, ataupun jawaban yang asal-asalan. Dengan *cleansing data*, pengklasifikasian data berdasarkan kolom klusternya memiliki tingkat validitas data cukup baik. *Cleansing data* adalah ujung tombak keberhasilan analisis *big data* kuliner.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

C. MODEL PREDIKSI RISIKO KERENTAAN MAKANAN TERHADAP BAHAN BAKU TERTENTU

Setelah melalui tahapan *cleansing data*, pengolahan data ke dalam berbagai bentuk analisis dan model dapat dilakukan sesuai targetnya. Salah satu yang dilakukan tim adalah melakukan model prediksi risiko kerentanan makanan dengan bahan baku tertentu. Untuk membuat model ini, kita mengambil data yang sudah bersih. Tahapan dari pembuatan modelnya sendiri ada tujuh langkah sebagai berikut.

1. Langkah pertama dimulai dari data yang sudah bersih, kemudian ditambah korpus kerentanan. Secara visual langkah pembuatan korpus kerentanan dapat dilihat pada Gambar 8.3. Korpus adalah set teks yang terstruktur dan cakupannya luas. Korpus yang digunakan sudah melalui tahap *cleansing* dari 15 ribu data.
2. Pengelompokkan data pada korpus yang belum terstruktur dan terbuka, seperti "penurunan kesadaran" yang didefinisikan sebagai memabukkan.

```
#Menstandarkan nama-nama penyakit yang nantinya akan digunakan sebagai variabel dependen (target)
resiko_kerentanan = ['alergi','asam lambung','asam urat','batuk','bau tak sedap','buang angin','cacingan','cemas',
                     'darah rendah','darah tinggi','diabetes','diare','gangguan pencernaan','gatal-gatal','jantung ber
                     'kelebihan protein','kembung','kepedasan','keracunan','kerusakan gigi','kerusakan hati','kolester
                     'lambung bocor','lemah syahwat','maag','memabukkan','mengantuk','mual','non halal','sakit gigi',
                     'sakit perut','sering buang air kecil','stroke','susah buang air kecil','susah tidur']
column = 'resiko_kerentanan'
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: ' '.join(map(lambda y: y.strip(), x.lower().split(' '))))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('penurunan kesedaran|kehilangan kesadaran|mabuk|hilang kesadaran', 'm
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('gula darah', 'diabetes', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('tidak bisa tidur','susah tidur', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('tidak dimakan oleh umat islam','non halal', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('untuk umut islam tidak memakan makanan ini', 'non halal', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('begadang','susah tidur', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('antibakteri', 'anti bakteri', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('antikanker','anti kanker', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('antioksidan', 'anti oksidan', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('anti-oksidan', 'anti oksidan', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.sub('laki – laki', 'pria', x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: re.findall(r'{}'.format('|'.join(resiko_kerentanan)), x))
df_[column] = df_[column].apply(lambda x: ''.join(x).strip())
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.3 Proses Analisis Jenis Kerentanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

```
In [8]: #Remove rows with null list
        df_ = df_[df_.astype(str)['bahan_baku'] != '[]']
        df_ = df_[df_.astype(str)['resiko_kerentanan'] != '']
```

```
In [9]: # Memisahkan setiap bahan ke dalam satu sel dan menyamakan jumlah kolom
        df_classifier = pd.DataFrame(df_.bahan_baku.values.tolist())
        df_classifier.head()
```

Out[9]:

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	...	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0	bayam	ayam	kangkung	sawi	kemangi	daun singkong	melinjo	singkong	None	None	...	None	None	None	None	None	None	None	None	None	None
1	jeruk	ikan tuna	belimbing	None	None	None	None	None	None	None	...	None	None	None	None	None	None	None	None	None	None
2	bayam	ayam	kangkung	sawi	kemangi	daun singkong	melinjo	singkong	None	None	...	None	None	None	None	None	None	None	None	None	None
3	bayam	ayam	kangkung	sawi	kemangi	daun singkong	melinjo	singkong	None	None	...	None	None	None	None	None	None	None	None	None	None
4	brokoli	pepaya	pisang	bunga pepaya	kacang polong	kol	None	None	None	None	...	None	None	None	None	None	None	None	None	None	None

5 rows × 23 columns

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.4 Proses Umum *Cleansing Data* Jenis Kerentanan

3. Berdasarkan data yang sudah disandingkan, jenis makanan akan dihilangkan jika tidak memiliki risiko kerentanan (Gambar 8.4).
4. Setelah itu, dilakukan pemisahan setiap bahan ke dalam setiap sel dan akhirnya dapat disamakan kolomnya.Jenis makanan yang tidak memiliki salah satu unsur bahan yang sudah dipisahkan per *item*, pada kolomnya akan ditulis *none*. Jumlah semua bahan yang sudah dipisahkan dan dimasukkan per kolom ada 22 macam.
5. Setiap kolom yang sudah ada akan dijadikan secara numerik, dan hasilnya seperti Gambar 8.5 berikut ini.
6. Kemudian di ujung baris yang sudah dinumerikkan, dimasukkan korpus yang sudah dibuat sebelumnya. Hal ini dilakukan sebagai proses kategori untuk klasifikasi kerentanan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Out[12]:

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	...	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
0	166	95	11	84	244	225	264	365	0	0	...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	168	99	352	0	0	0	0	0	0	0	...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	166	95	11	84	244	225	264	365	0	0	...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3	166	95	11	84	244	225	264	365	0	0	...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4	220	226	366	75	178	171	0	0	0	0	...	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.5 Proses *Cleansing Data* secara Numerik Jenis Kerentanan

7. Kemudian algoritma k-NN

   K-nearest neighbors atau k-NN adalah algoritma yang bertujuan untuk membentuk klasifikasi suatu data berdasarkan data pembelajaran (*train data sets*), yang diambil dari k tetangga terdekatnya (*nearest neighbors*). Kode *k* merupakan banyaknya tetangga terdekat. Cara kerja diawali dengan algoritma k-NN melakukan klasifikasi dengan proyeksi data pembelajaran pada ruang dengan dimensi yang banyak untuk mengklasifikasikan berbagai jenis yang memiliki kemiripan bahan baku dan kesamaan risiko.

   Ruang ini dibagi menjadi bagian-bagian yang merepresentasikan kriteria data pembelajaran. Setiap data pembelajaran direpresentasikan menjadi titik-titik *c* pada ruang dimensi banyak. Gambaran programnya dapat dilihat pada Gambar 8.6.

   Berdasarkan sistem algoritma k-NN tersebut, ditemukan akurasi n 17 yang terlalu besar. Angka 17 ini sendiri menunjukkan adanya bulatan (bahan makanan) yang saling beririsan. Dari proses tersebut, akhirnya didapatkan nilai akurasi pada model k-NN terbaik ketika dengan n_neighbors = 8, yakni sebesar 42% sehingga yang digunakan n_neighbors adalah 8 (Gambar 8.6 dan 8.7).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

```
X_train, X_test, y_train, y_test = train_test_split(X, y, test_size=0.15, random_state=42)

for i in range(1, 20):
    knn_model = KNeighborsClassifier(n_neighbors=i)

    #training model
    knn_model.fit(X_train, y_train)
    y_predict = knn_model.predict(X_test)

    #Menghitung akurasi model
    print("n_neighbors: {}, Akurasi: {:.2%}".format(i, accuracy_score(y_test, y_predict)))
```

```
n_neighbors: 1, Akurasi: 34.11%
n_neighbors: 2, Akurasi: 29.44%
n_neighbors: 3, Akurasi: 34.11%
n_neighbors: 4, Akurasi: 32.24%
n_neighbors: 5, Akurasi: 36.45%
n_neighbors: 6, Akurasi: 40.19%
n_neighbors: 7, Akurasi: 41.12%
n_neighbors: 8, Akurasi: 38.32%
n_neighbors: 9, Akurasi: 39.72%
n_neighbors: 10, Akurasi: 38.79%
n_neighbors: 11, Akurasi: 37.38%
n_neighbors: 12, Akurasi: 39.25%
n_neighbors: 13, Akurasi: 38.32%
n_neighbors: 14, Akurasi: 41.59%
n_neighbors: 15, Akurasi: 42.52%
n_neighbors: 16, Akurasi: 42.06%
n_neighbors: 17, Akurasi: 42.99%
n_neighbors: 18, Akurasi: 42.52%
n_neighbors: 19, Akurasi: 42.06%
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.6 Program Algoritma k-NN

Save Model

```
[18]: knn_model = KNeighborsClassifier(n_neighbors=8)
      knn_model.fit(X_train, y_train)
      pickle.dump(knn_model, open("knn_model.pkl", "wb"))
```

Load Model

```
[19]: load_knn_model = pickle.load(open("knn_model.pkl", "rb"))
```

predicting example

```
[20]: dict_bahan['sapi']
t[20]: 6

[21]: load_knn_model.predict([[264, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 ,0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0, 0 ,0 ]])
t[21]: array(['kolesterol'], dtype=object)
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019))

Gambar 8.7 Pemodelan Akurasi Jenis Kerentanan N_neighbors dimasukkan *data cleaning* dan data yang akan dites.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

8. Kemudian dari rumus yang ada tadi, sebuah kata kunci yang berasal dari bahan dapat dimasukkan. Setelah itu, sistem algoritma pencarian akan berusaha menyodorkan keluaran berupa jenis risiko kerentanan.

Model ini dapat menunjukkan pandangan masyarakat terhadap kerentanan penyakit dari suatu makanan. Tulisan ini tidak akan menunjukkan kerentanan makanan yang didasarkan pada analisis klinis kedokteran, tetapi lebih pada pengetahuan masyarakat lokal terhadap penyakit dan makanan yang menjadi penyebabnya. Pengetahuan lokal yang berkembang di masyarakat ini dapat memperlihatkan bagaimana pola makan masyarakat. Kontradiksi antara analisis klinis dan kebiasaan masyarakat dapat terungkap.

Sebagai contoh, sering ada anggapan bahwa makanan yang terbuat dari banyak unsur daging dan santan dapat menyebabkan kolesterol. Tesis ini merupakan hasil penelitian dari kedokteran (klinis). Meskipun tesis ini dikeluarkan oleh bidang ilmu kedokteran yang merupakan lembaga terlegitimasi untuk aspek kesehatan, masyarakat tetap saja makan daging dan santan pada tingkatan yang tinggi. Fenomena makan dengan banyak daging dan santan terlihat jelas pada masyarakat Minang di Sumatra Barat dan masyarakat Sulawesi Selatan.

Pengetahuan lokal atas risiko makanan sangatlah penting seperti yang ditemui pada beberapa diskusi mengenai anggapan masyarakat terhadap makanan. Bagi masyarakat Jawa, konsep makan bukan hanya sebatas mengenyangkan perut. Dalam konteks mengenyangkan, ketika perut kenyang, sumber tenaga untuk bekerja terpenuhi. Namun, di dalam makanan ada fungsi eksistensi diri di tengah kehidupan masyarakat, dan bahkan ada juga fungsi kesehatan. Unsur-unsur yang dianggap memiliki khasiat penjagaan kesehatan sering dimasukkan ke makanan, baik sebagai bumbu, bahan baku, atau rempah-rempah.

Hal serupa juga terjadi pada masyarakat Bali yang melihat makanan sebagai paket komplet antara sumber tenaga dan sumber obat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

bagi kebugaran tubuh. Oleh karena itu, masyarakat Bali dalam proses memasak sering kali mencampurkan beberapa rempah-rempah untuk bahan pemenuh kebugaran atau kesehatan tubuh. Karena bahan kesehatan itu dicampur langsung dalam makanan dan minuman, fenomena kuliner di Bali tidak ditemukan adanya jamu yang terpisah seperti apa yang ada di Jawa. Sekalipun ada *loloh* sebagai minuman harian, di dalamnya sarat dengan berbagai rempah-rempah untuk menyehatkan badan dan menyembuhkan sakit dan penyakit.

Konsep keamanan bahan makanan juga ditemui pada pengetahuan lokal. Sebagai contoh, masyarakat Kalimantan, khususnya orang dari suku Dayak, memahami bahan makanan mana yang aman dikonsumsi untuk mereka. Komunitas ini memiliki anggapan bahwa bahan makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah bahan makanan yang dapat dimakan oleh ternak. Ketika ternak makan daun-daunan yang ada di hutan dan tidak mengalami dampak keracunan, berarti bahan itu juga aman dikonsumsi oleh orang-orang Dayak.

1. MODEL KLASIFIKASI BERDASAR BAHAN PENYUSUN (*HEATMAP*)

Bahan penyusun atau bahan baku makanan merupakan bagian penting dalam kajian makanan. Bahan makanan dapat menunjukkan berbagai budaya, pengetahuan, strategi, dan selera masyarakat. Bahan makanan yang digunakan oleh masyarakat suatu daerah sering kali menggambarkan keadaan geografisnya. Masyarakat pesisir, misalnya, akan cenderung lebih banyak mengonsumsi makanan dengan bahan-bahan hasil laut (ikan, udang, dan kepiting). Masyarakat pegunungan lebih cenderung mengonsumsi makanan berbahan sayur-mayur dan buah-buahan. Kenyataan ini menunjukkan bagaimana ikatan yang terjalin antara budaya dan lingkungan alami suatu komunitas masyarakat tertentu.

Budaya sebagai manifestasi pengetahuan dan strategi manusia dalam melangsungkan kehidupannya terkadang dapat mengacaukan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

analisis kita mengenai lingkungan yang memiliki peranan besar dalam penyediaan bahan makanan. Oleh karena itu, kita tidak dapat hanya mendasarkan analisis ketersediaan bahan makanan hanya berkorelasi dengan lingkungan. Faktor lain juga cukup penting, terlebih ketika kita melihat fenomena seperti yang terjadi di Maluku. Fenomena ini cukup menarik, sekalipun Maluku sebagai daerah penghasil rempah-rempah, masakan masyarakatnya sangat minim menggunakan bumbu rempah. Artinya, ada suatu fenomena korelasi antara bahan baku makanan dengan aspek-aspek di luar lingkungannya, salah satunya transmisi pengetahuan dan pengalaman yang terus-menerus terkait dengan produksi makanan yang dilakukan oleh orang di luar kebudayaannya yang mengenalkan berbagai jenis makanan yang tidak mendasarkan diri pada bahan baku lingkungan setempat. Makanan berbahan baku di luar lingkungannya itu pada akhirnya seolah menjadi "milik" daerahnya. Pewarisan pengetahuan pengelolaan makanan itu pun akhirnya menunjukkan tidak ada hubungan kuat dengan bahan baku yang berasal dari lingkungan setempatnya.

Fenomena beragam makanan telah terhimpun dengan baik dalam sistem informasi yang dikembangkan. Di dalamnya ada sekitar lima belas ribu data yang dapat menjadi *tools* menarik dalam memahami beragam fenomena yang berhubungan dengan berbagai aspek dalam makanan. Fenomena keberagaman makanan dapat dilihat lebih mudah dengan melihat pola bahan yang digunakan. Seperti yang kita tahu bahwa mi di Indonesia merupakan makanan yang sangat umum dan familiar bagi kalangan bawah hingga kalangan atas. Berapa jenis mi yang dapat ditemui di Indonesia? Hampir dipastikan tidak ada orang yang dapat menjawab secara tepat jumlahnya, padahal mi telah menjadi makanan yang sangat umum di masyarakat. Jika pertanyaan ini dirinci lebih lanjut, misalnya apa bedanya mi Aceh dengan mi Bangka? Pasti banyak orang akan lebih bingung lagi. Pertanyaan tersebut dapat dijawab dengan model yang dikembangkan oleh tim peneliti Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) dan Lembaga

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) ini. Model ini adalah model klasifikasi hidangan berdasarkan bahan penyusun atau biasa disebut dengan *Heatmap*.

Model *Heatmap* yang dibuat ini dapat menjawab misteri-misteri perbedaan yang terkandung antara mi Aceh dengan mi Bangka ataupun berbagai macam soto, sambal-sambalan, dan masih banyak lagi makanan yang serupa tetapi berbeda. Dengan memahami bahan baku, kita juga dapat lebih memahami preferensi masyarakat dalam memilih bahan makanan mereka dalam hal memasak. Dengan model yang dikembangkan itu, kita juga dapat memahami tipe makanan yang digemari oleh orang Yogyakarta, orang Sumatra Utara, orang Jawa Barat, atau daerah lainnya.

Untuk lebih mudah memahami bagaimana proses pemodelan *Heatmap*, kami telah membuat analisis secara terstruktur model *Heatmap* ini. Selain itu, penjabaran atas langkah-langkah teknis agar dapat melihat bahan penyusun dari makanan lokal Nusantara pun sengaja disajikan dalam tulisan ini. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan model *Heatmap* ini tidak begitu rumit. Pembuatan *Heatmap* ini hanya memerlukan empat langkah dari pengolahan data mentah hingga menjadi suatu model yang terbaca oleh banyak orang.

1. Dari data yang sudah dibersihkan, tim mengambil kolom nama makanan dan semua bahan, kemudian dijadikan satu *data frame*.
2. Tim melakukan filter (saring) nama makanan yang mengandung kata tertentu, misalnya "soto".
3. Kemudian hasil filter digabung semua kolom bahan makanan yang mengandung soto ke dalam sebuah baris (*raw*) bahan makanan.
4. Hasil baris tersebut kemudian dapat di-*preview.*

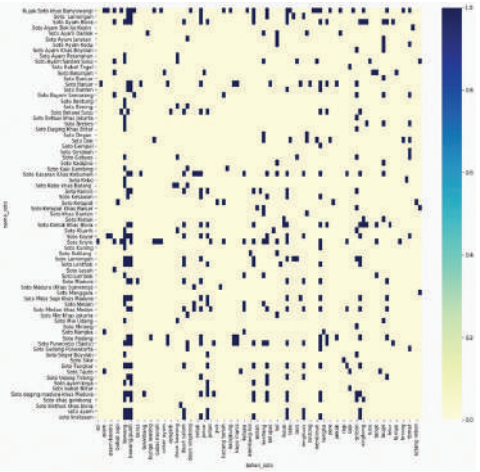
Gambar 8.8 menunjukkan adanya kode yang dilakukan untuk menyusun *Heatmap.* Tujuannya untuk menghasilkan visualisasi *Heatmap* berikut ini.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

	bahan_soto	nama_soto
0	merica	Rujak Soto khas Banyuwangi
1	bawah putih	Rujak Soto khas Banyuwangi
2	asam jawa	Rujak Soto khas Banyuwangi
3	kemiri	Rujak Soto khas Banyuwangi
4	teh	Rujak Soto khas Banyuwangi

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.8 Proses Filter Soto dan Bahannya



Sumber: Ringkasan Pembangunan Sistem Informasi (Wijaya & Harvianto, 2019)

Gambar 8.9 Visualisasi Heatmap

Model *Heatmap* dalam Gambar 8.9 adalah model *Heatmap* soto. Hasil data yang telah kami olah menunjukkan sebuah diagram soto di Indonesia beserta bahan penyusunnya. Berdasarkan visualisasi tersebut, kita dapat melihat ada kesamaan soto di setiap daerah, yakni selalu menggunakan bahan bawang putih dan bawang merah. Kita juga dapat melihat perbedaan soto di setiap daerah dengan variasi frekuensi penggunaan bahan tertentu. Ada bahan yang digunakan di daerah tertentu dan ada pula yang tidak. Visualisasi ini juga dapat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menunjukkan soto mana yang memiliki bahan paling banyak dan dapat juga menunjukkan kerumitan dalam membuat soto tersebut.

2. MODEL KLASIFIKASI HIDANGAN BERDASARKAN BAHAN PENYUSUN (*DENDROGRAM*)

Master data kuliner ini merupakan *data text*. Berbeda dengan data numerik yang dapat langsung dihitung atau diolah, *data text* dapat diolah dengan sistem pembobotan. Tim telah melakukan pembobotan dengan menggunakan *vectorizer*. Metode ini merupakan salah satu alternatif pembobotan dalam pengolahan data sains. Berikut cuplikan kode proses pembobotan tersebut.

```
--
from sklearn.feature_extraction.text import TfidfVectorizer
from sklearn.metrics.pairwise import cosine_similarity
--
```

Tahap ini dimaksudkan agar korpus atau asal data memiliki bobot melalui proses *vectorizer*. Proses ini menghasilkan data dengan pembobotan (berdasarkan frekuensi penggunaan bahan makanan). Setelah proses *vectorizer* dilakukan, baru kemudian dilakukan beberapa langkah untuk menghasilkan analisis data sains yang dimaksud. Langkah-langkahnya sebagai berikut.

1. Penyatuan semua bahan yang sudah terbobot dalam satu kolom. Pada pengolahan kali ini, tim memberikan nama kolom "semua bahan" (Gambar 8.10).

   Pada Gambar 8.11, bawang dan kencur terdapat pada kolom semua bahan. Berdasarkan kolom tersebut, bahan bawang dan kencur ada pada *lentho* khas Wonogiri, tetapi tidak terdapat pada emplek, jadah tetel goreng, dan gatot khas Wonogiri.

   Sortir ini hanya mengambil bahan yang beririsan dengan korpus. Seluruh data yang kolom semua bahannya NaN (kosong) tidak akan masuk pada sistem permodelannya. Hal ini dilakukan untuk menyusun *Dendrogram* yang valid. Dilakukan sortir data pada yang NaN untuk disisihkan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

```
In [18]: df_dendro.head()
```

Out[18]:

	nama_makanan	semua_bahan
0	Lentho khas Wonogiri	['bawang', 'kencur']
1	Lentho khas Wonogiri	['bawang', 'kencur']
2	Emplek	[]
3	Jadah tetel goreng	[]
4	Gatot khas Wonogiri	[]

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.10 Tampilan Kolom Semua Bahan

```
In [19]: df_dendro = df_dendro[df_dendro['semua_bahan'] != '[]']

In [20]: df_dendro.head()
```

Out[20]:

	nama_makanan	semua_bahan
0	Lentho khas Wonogiri	['bawang', 'kencur']
1	Lentho khas Wonogiri	['bawang', 'kencur']
5	Ricarica babi khas Wonogiri	['jeruk', 'merica', 'bawang merah', 'daun sala...
6	Sate AYam	['merica', 'bawang putih']
13	Wajik khas Wonogiri	['jahe']

```
In [21]: type(df_dendro['semua_bahan'].loc[0])
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.11 Tampilan Proses Sortir Data

2. Pemilihan sampel acak sejumlah seratus baris berdasarkan nama makanan. Hal ini dilakukan karena jika data makanan secara dipilih secara keseluruhan dan dimodelkan secara visualisasi *Dendrogram* tidak terbaca karena kekerabatan yang sangat rapat (Gambar 8.12).
3. Selanjutnya, visualisasi dengan *vectorizer*, serangkaian instruksi matematis yang dijabarkan dalam bentuk garis, kurva, dan bagian lain yang saling berhubungan satu sama lain (di dalam sebuah gambar). Ukurannya pun juga relatif kecil dengan kualitas gambar yang tetap baik, meskipun diperbesar. Contoh *file vector*

Buku ini tidak diperjualbelikan.

```
In [24]: #pilih acak 100 baris
         df_100_random = df_dendro.sample(n=100)

In [25]: df_100_random['semua_bahan_str'] = df_100_random['semua_bahan'].apply(lambda x: ' '.join(x))

In [26]: df_100_random.head()
```

Out[26]:

	nama_makanan	semua_bahan	semua_bahan_str
100	Tri salad khas Mempawah	[terigu, teri]	terigu teri
3809	Tabna	[bayam, ayam, kangkung, sawi, kemangi, kacang ...	bayam ayam kangkung sawi kemangi kacang tanah ...
3981	Kecalo khas Bangka Belitung	[jeruk, rebon]	jeruk rebon
14597	Geguduh	[toh]	toh
13306	Coklat Wijen	[lat]	lat

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.12 Proses Pemilihan Acak Seratus Jenis Sampel

adalah *wmf*, *swf*, *cdr*, dan *ai*. *Vector* juga sering digunakan dalam pembuatan logo, animasi, dan ilustrasi.

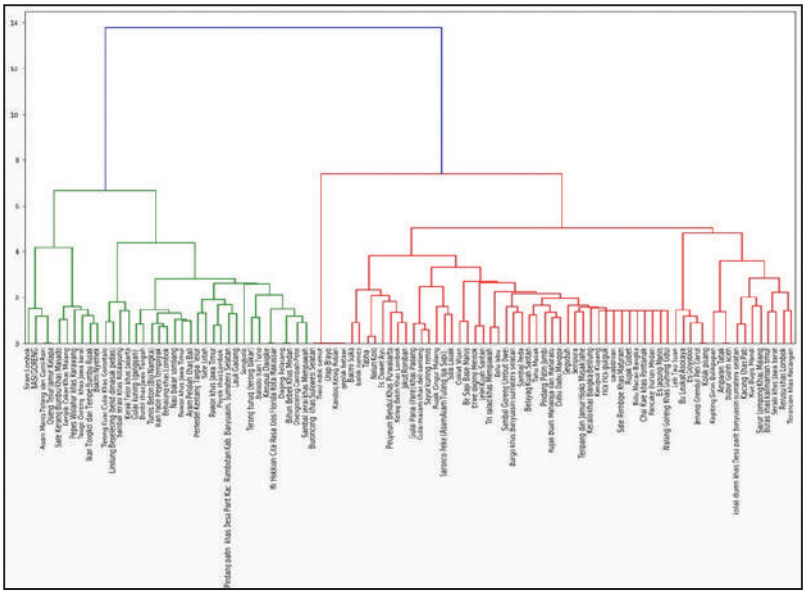
Data *pre-processing* sudah disediakan dalam modul yang biasanya dipakai mengolah data teks ke dalam , misalnya *count vectorizer* dan *tf-idf*. Namun, jika dilihat lebih lanjut, fungsi *tf-idf vectorizer* sudah menggunakan *regularization*. Jika kita mempelajari sendiri, biasanya *tf-idf* ini tanpa *regularization* dan hasilnya akan berbeda. Hal ini sangat penting untuk diketahui bagaimana data berupa *unstructured* dapat ke dalam *vector* lalu dimasukkan ke dalam pemodelan. Jika kita mempelajari dari awal, prosesnya mungkin lebih cepat menggunakan *multi-threading* atau pakai JIT *compiler* ketimbang menggunakan fungsi bawaan *library*. Prosesnya terlihat pada Gambar 8.13.

```
tfidf_vectorizer = TfidfVectorizer()
X_100_random = tfidf_vectorizer.fit_transform(df_100_random['semua_bahan_str'].tolist())
dist = 1 - cosine_similarity(X_100_random)
X_100_random_linkage_matrix = ward(dist)
fig, ax = plt.subplots(figsize=(15, 14))
ax = dendrogram(X_100_random_linkage_matrix, orientation="top",color_threshold=8, labels=df_100_random['nama_makanan'],

plt.tick_params(axis= 'x', bottom=False, top=True, labelbottom=True)

plt.tight_layout()

plt.savefig('dendrogram.png', dpi=200)
```

Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.13 Perubahan Data ke *Vector*

Buku ini tidak diperjualbelikan.



Sumber: Wijaya dan Harvianto (2019)

Gambar 8.14 Diagram *Dendrogram* dalam Kasus Soto

4. Gambar 8.14 merupakan hasil *Dendrogram* yang menunjukkan kekerabatan jenis makanan.
   Setelah proses tersebut dilakukan, hasilnya akan digunakan untuk melangkah pada upaya pemodelan dengan tepat. Pemodelan ini yang sangat krusial dalam membuat model *machine learning* karena di dalamnya terdapat banyak parameter yang bisa diatur tergantung datanya. Jika kita tidak mengerti prosesnya dari awal, pengguna hanya memasukkan data ke dalam model tanpa ada proses *tuning hyperparameter*. Pada akhirnya, pengguna akan menggantinya pada sistem *algoritma machine learning*. Namun, semua algoritma dapat dicoba terlebih dahulu, walaupun tetap saja akurasinya tidak bagus. Pada saat itu, proses *tuning hyperparamenter* dapat dilakukan.

   Pada konteks ini, peneliti menggunakan model *Dendrogram* sebagai upaya mencari kekerabatan dari berbagai jenis makanan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang dianalisis. Dalam kapasitas ini, peneliti mengangkat kekerabatan soto dengan diagram *Dendrogram*, sebagaimana yang ditampilkan pada Gambar 8.14.

Dendrogram tersebut menunjukkan adanya sistem kekerabatan dari berbagai jenis soto yang tersebar di seluruh Indonesia itu. Sistem kekerabatan itu terbagi ke dalam tiga peta dasar yang menunjukkan adanya tingkat kesamaan pada beberapa bagian tertentu. Garis warna biru menunjukkan adanya suatu sistem kekerabatan besar (makro) yang menghimpun pola kekerabatan kecilnya, dapat diibaratkan seperti *kingdom* dalam sistem taksonomi makhluk hidup. Sementara itu, garis hijau dengan berbagai variasi besarannya menunjukkan adanya sistem kekerabatan yang lebih bersifat spesifik. Sifat ini bisa didasarkan pada kesamaan bahan baku, bumbu, atau rempah-rempah tertentu. Warna merah yang berada di sebelah kanan pun demikian. Sistem kekerabatan yang dibentuk juga didasarkan pada tingkat kesamaan yang paling dekat.

Artinya, sistem kekerabatan itu terbagi pada dua kluster utama, yaitu yang menekankan daging pada bagian hijau dan yang menekankan pada bahan baku nondaging sebagaimana yang berada di bagian kolom merah. Setiap kolom kemudian dihubungkan atau diikat kesamaannya dengan beberapa variabel yang sama. Jika ditarik lebih lanjut, ini hampir serupa dengan proses taksonomi makhluk hidup yang terbagi ke dalam spesies, famili, ordo, dan seterusnya.

DAFTAR PUSTAKA

Amri, K., Qurratul'aini, I., & Julianty. (2018). Preferensi nasabah memilih produk pembiayaan bank Aceh Syariah di Kota Banda Aceh. *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*, *9*(1), 31–41.

Asriningtias, Y., & Mardhiyah, R. (2014). Aplikasi data mining untuk menampilkan informasi tingkat kelulusan mahasiswa. *Jurnal Informatika*, *8*(1), 837–848.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Assael, H. (1992). *Consumer behavior and marketing action* (Edisi keempat). PWS-KENT Publishing Company.

Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2021). KBBI daring. Dari https://kbbi.kemdikbud.go.id/

Belch, G. E., & Belch, M. A. (2009). *Advertising and promotion: an integrated marketing communications perspective.* (Edisi kedelapan). McGraw-Hill.

Encyclopædia Britannica, Inc. (2021). Merriam Webster Dictionary. Dari https://www.merriam-webster.com/dictionary/preference.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (Edisi kelima belas). Pearson Pretice Hall Inc.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2014). *Principle of marketing* (Edisi kelima belas). Pearson Pretice Hall.

Mowen, J. C. (2002). *Perilaku konsumen*. Erlangga.

Nicholson, W. (1994). *Teori ekonomi mikro jilid I*. PT. Raja Grafindo Persada.

Wijaya, G., & Harvianto, F. (2019). *Sketsa Proses dan Data Ensiklopedi Kuliner*. (Laporan LPDP terkait Pengembangan Sistem Informasi). Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

9

RAGAM FITUR ANALITIK UNTUK KEPENTINGAN PRODUK KULINER KHAS INDONESIA

Gustaf Wijaya
Farham Harvianto
M. Alie Humaedi
Rusydan Fathy

A. PENGEMBANGAN FITUR ANALITIK KULINER

Salah satu upaya diseminasi hasil riset dan upaya konkret promosi kuliner Indonesia, tim Kuliner Analitik membangun sebuah aplikasi berbasis Android. Aplikasi ini disusun oleh tim dengan berbasis pada *website* Ensiklopedi Kuliner. Data sejumlah 15.700 jenis makanan dari seluruh Indonesia akan jauh lebih optimal jika dikemas dalam aplikasi ponsel genggam sehingga dapat dimanfaatkan oleh lebih banyak orang. Upaya ini merupakan bentuk respons atas perkembangan masyarakat Indonesia dalam gelombang revolusi digital 4.0 (Prasetyo & Sutopo, 2018).

Berdasarkan *digital report* oleh *gs stat counter* pada Januari 2020, penggunaan internet melalui ponsel di Indonesia melampaui penggunaan internet melalui komputer personal atau desktop sejak April 2019. Perbandingannya, pengguna *mobile phone* atau *smartphone* adalah sejumlah 52,71%, sedangkan desktop 46,74% (datareportal.com, 2020). Hal ini menunjukkan bahwa warganet di Indonesia kian familiar dengan penggunaan ponsel pintar untuk berbagai aktivitas.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Salah satu aktivitas terpenting adalah penelusuran berbagai informasi terkait kuliner tradisional seiring hasratnya untuk memenuhi kebutuhan pangan ataupun kebutuhan eksistensinya. Melalui jaringan *e-commerce* yang menawarkan berbagai aplikasi pemesanan makanan secara daring, masyarakat dengan mudah membeli makanan sesuai pengetahuan dan rasa inginnya. Namun, pengetahuan itu sering kali terbatas pada suatu informasi yang dikenalinya saja tanpa berusaha untuk mencari informasi baru terkait kuliner beserta segala sesuatu yang mencakupinya.

Oleh karena itu, himpunan informasi kuliner dengan basis Android, khususnya Play Store, menjadi sangat penting untuk memberikan informasi baru bagi calon pembeli *e-commerce* makanan ataupun mereka yang berusaha membuka usaha di bidang kuliner. Jika informasi kuliner berbasis Android ini dapat terhubung dengan industri layanan kuliner, hal tersebut akan lebih bermanfaat lagi. Artinya, selain menjawab kebutuhan industri kuliner atas berbagai informasi terkait makanan, informasi kuliner berbasis Android ini juga menjadi upaya praktis dan strategis bagi pemajuan kebudayaan bidang kuliner yang di dalamnya sarat dengan pelestarian kuliner dan transmisi pengetahuan dari generasi lama ke generasi baru.

Indonesia sendiri menjadi salah satu market Android terbesar. Android merupakan sistem operasi perangkat ponsel pintar yang paling banyak digunakan oleh masyarakat di Indonesia. Perbandingannya, Android memenuhi 93,03% pasar di Indonesia. Pesaing yang paling mendekat ialah iOS dengan 6,62% sebuah jumlah yang cukup mencolok jaraknya. Data kuliner Indonesia yang telah dikumpulkan oleh tim dapat digunakan tidak hanya oleh 46% pengguna internet Indonesia yang menggunakan *desktop,* tetapi juga yang menggunakan *smartphone* berbasiskan Android (Gifary & Kurnia, 2015). Dengan demikian, tim juga berusaha mengembangkan kodifikasi kuliner tradisional Indonesia dengan menggunakan aplikasi Android. Tujuannya agar Ensiklopedi Kuliner Nusantara yang mencakup 15.700 item dapat menjangkau 52% pengguna internet lainnya.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

B. PROSES RANCANG BANGUN PEMBUATAN APLIKASI ANDROID

Aplikasi *Mobile Apps* yang dikembangkan oleh tim peneliti ini terintegrasi dengan data kuliner yang ada pada laman Ensiklopedi Kuliner. Integrasi programnya menggunakan metode *service oriented architecture* (SOA). SOA merupakan suatu gaya arsitektur sistem yang membuat dan menggunakan proses bisnis dalam bentuk paket layanan sepanjang siklus hidupnya. SOA juga mendefinisikan dan menentukan arsitektur teknologi informasi (TI) yang dapat menunjang berbagai aplikasi untuk saling bertukar data dan berpartisipasi dalam proses bisnis (Gambar 9.1). Fungsi-fungsi ini tidak terikat dengan sistem operasi dan bahasa pemrograman yang mendasari aplikasi tersebut (Fajar & Shofi, 2016).

Dengan demikian, aplikasi yang disediakan oleh penyedia data, khususnya himpunan data kuliner tradisional Nusantara yang sarat dengan informasi teknis dan substansi makanan, dapat dimanfaatkan oleh banyak aplikasi, termasuk Gofood, Grab food, dan aplikasi layanan lainnya, untuk dikembangkan lebih lanjut. Penggunaan itu setidaknya pada informasi makanan pra atau pascapemesanan sehingga memberikan rasa penasaran kepada para pemesan ataupun

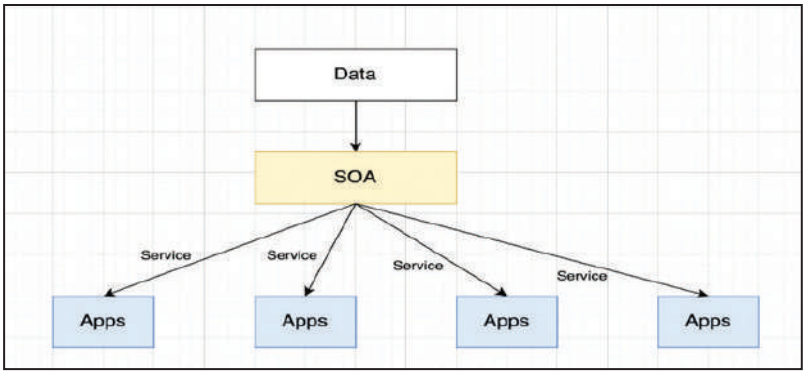


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.1 Metode SOA dalam Pembuatan Aplikasi Berbasis Android

Buku ini tidak diperjualbelikan.

menambah hasrat menikmati makanan yang tersedia dalam laman informasi. Caranya mudah, aplikasi yang ingin menggunakan data hanya cukup mendaftarkan sebagai pengguna layanan tersebut.

Website Ensiklopedi Kuliner memiliki 15.700 lebih data yang dapat dimanfaatkan oleh aplikasi lainnya. Himpunan data dalam laman tersebut cukup andal dan informasi yang disuguhkannya lengkap dan bersifat emik. Penggunaan bahasa sederhana dalam sistem informasinya pun membuat informasi dalam laman menjadi mudah dicerna seluruh lapisan masyarakat. Informasinya pun lengkap, mulai dari asal daerah, jenis makanan, bahan baku penyusun, teknik pengelola, hingga risiko pada makanannya. Dengan demikian, sistem informasi ini pun layak dikembangkan oleh aplikasi lainnya, baik untuk ranah pendidikan, industri, maupun kebijakan pelestarian.

Pada tahap pengembangan *mobile apps* ini, tim peneliti mengambil metode *Service Application Programming Interface* (*API)* yang disediakan Ensiklopedi Kuliner yang telah dibuat sebelumnya. Metode ini dilakukan dengan pertimbangan kepraktisan tanpa mengurangi muatan data yang tersimpan pada sistem webnya. Adapun skema pertukaran datanya dapat ditampilkan pada Gambar 9.2.

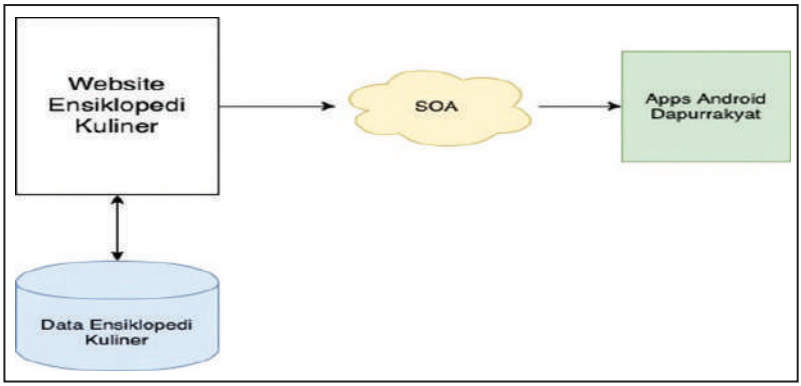


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.2 Pola Kerja Aplikasi Android Dapur Rakyat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.3 Cuplikan *Script* Kode Aplikasi Dapur Rakyat

Dalam metode SOA, pertukaran data yang digunakan berformat *Extensible Markup Language* (XML) atau *JavaScript Object Notation* (JSON). Dua format ini merupakan format standar yang sudah menjadi kesepakatan di seluruh dunia untuk semua bahasa pemrograman. Berikut adalah contoh data yang berformat JSON yang digunakan oleh Ensiklopedi Kuliner (Gambar 9.3).

Gambar 9.3 adalah contoh data berformat JSON dari Ensiklopedi Kuliner yang akan digunakan pada *mobile app* Android. Tabel 9.1 adalah daftar data yang akan digunakan untuk konsumsi *mobile apps*.

Setelah keseluruhan persiapan data selesai, skema pembuatan aplikasi berbasis Android pun disusun. Persiapan itu tentu mencakup pengeditan isi informasi yang disuguhkan dan beberapa aspek lain yang membuat dua aplikasi memiliki keandalannya sendiri. Berikut adalah rancangan layar yang akan dibuat oleh aplikasi Dapur Rakyat (Gambar 9.4).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tabel 9.1 Data yang akan ditampilkan pada aplikasi Android

No	Judul	Keterangan
1	*Dashboard* Ensiklopedi	Menampilkan informasi jumlah data, jumlah pengunjung, dan jumlah partisipan.
2	Makanan Terbaru	Menampilkan lima puluh data makanan terbaru pada laman Ensiklopedi Kuliner.
3	Pencarian Berdasarkan Nama Makanan	Menampilkan data makanan berdasarkan pencarian dengan nama makanan yang dicari.
4	Pencarian Spesifik Berdasarkan Judul Makanan	Menampilkan data yang dipilih oleh pengguna secara spesifik.
5	Daftar Wilayah Makanan	Menampilkan list wilayah makanan.
6	Daftar Jenis Makanan	Menampilkan list jenis makanan.

Ket.: Masing–masing menjadi fitur dalam aplikasi

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.4 Rancang Bangun Dasar Aplikasi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.5 Halaman Muka dari Aplikasi Dapur Rakyat

Setelah pengembangan aplikasi yang berbasiskan pada Android yang bersumber pada ketersediaan data dari laman Ensiklopedi Kuliner dilakukan secara lengkap, didapatkan tampilan dari aplikasi Dapur Rakyat (Gambar 9.5).

Gambar-gambar pada tampilan muka aplikasi akan berubah sesuai dengan pengelolaan data dan web yang dilakukan oleh tim administrasi. Tujuannya agar tampilan aplikasi tersebut dianggap menarik oleh konsumen.

C. PROSES REGISTRASI DI PLAY STORE

Pengembangan sistem informasi berbasis Android tidak dapat dilepaskan dari prosedur formal dari aplikasi global. Dalam bagian ini, penulis menjelaskan teknis pendaftaran aplikasi sehingga dapat diunduh melalui Google Play Store. Setelah mendaftar akun Google, langkah pertama adalah login laman Google (https://play.google.com/

Buku ini tidak diperjualbelikan.

apps/publish/signup/). Berikutnya, pendaftar memasukkan keterangan pembayaran yang digunakan selama aplikasi kita terdaftar di Play Store (Gambar 9.6 dan 9.7).

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.6 Proses Registrasi Aplikasi: *Developer Agreement and Payment*

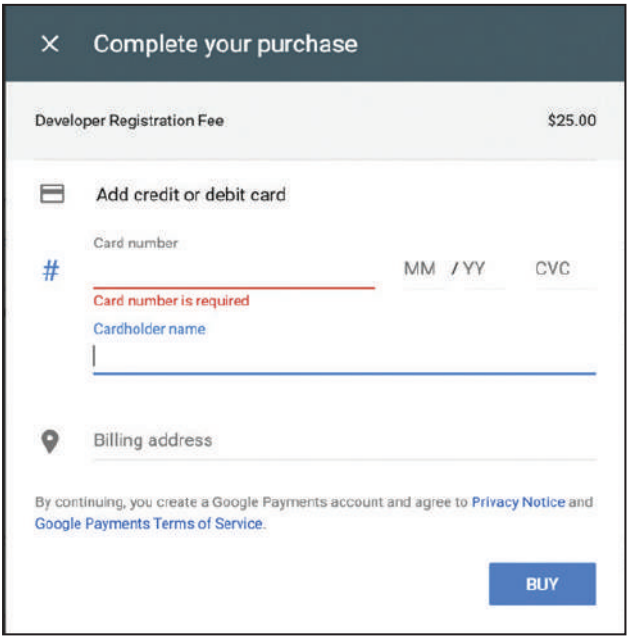


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.7 Halaman Pembayaran Registrasi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

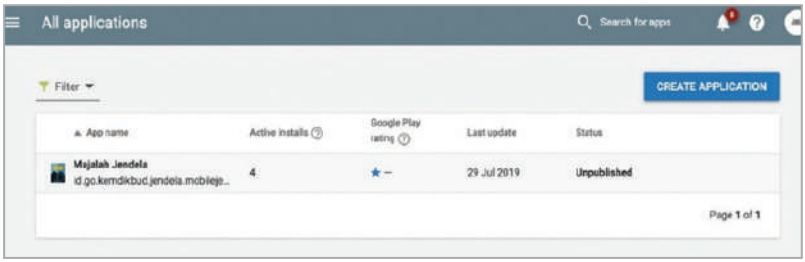


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.8 Halaman Pembuatan Aplikasi

Setelah itu, sebagai langkah pertama dari pendaftaran aplikasi ini klik *create application* (Gambar 9.8).

Pada tahap ini, nama aplikasi dan bahasa default yang akan digunakan pada aplikasi dimasukkan ke dalam sistem. Selanjutnya, klik *store listing*. Pada fase ini, deskripsi singkat dan deskripsi lengkap dimasukkan. Kedua hal ini akan sangat membantu karena aplikasi akan dapat ditangkap dengan jelas oleh calon pengguna. Panjang atau pendek deskripsi akan muncul menyesuaikan pada laman seperti apa aplikasi akan muncul. Deskripsi yang jelas, singkat, dan menarik akan membuat calon pengguna akan melirik aplikasi ini. Dengan berbagai pertimbangan, tim peneliti mencantumkan informasi pendeknya dengan kalimat sebagai berikut.

"Aplikasi mengenai data kuliner yang dikembangkan oleh Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia"

Setelah proses itu dilakukan, pemberian keterangan pada laman *product detail* akan diminta oleh pihak Google. Berikut ini tangkapan layar *(screenshoot)* yang berhubungan dengan proses pendaftaran sistem aplikasi Dapur Rakyat dan halaman muka yang diharapkan akan tampak saat sistemnya jadi (Gambar 9.9).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.9 Tangkapan Layar Aplikasi Dapur Rakyat

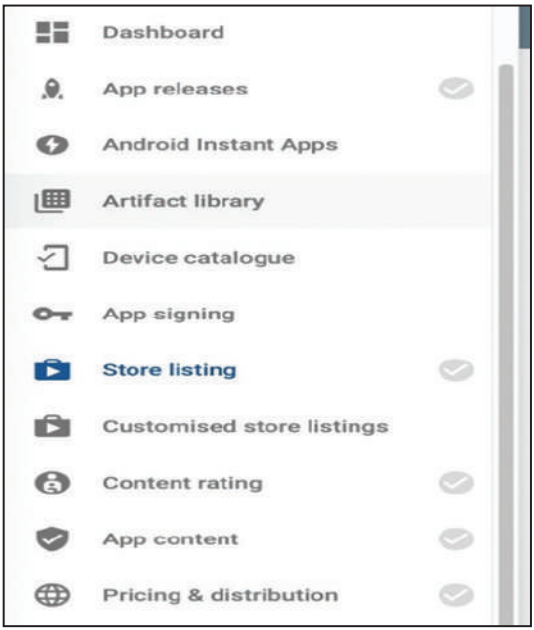


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.10 Tampilan Menu Registrasi Aplikasi Android

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Terdapat beberapa daftar centang yang perlu dilengkapi selama pendaftaran aplikasi, yaitu *App releases, Android Instant Apps, Artifact library, Device catalogue, App signing, Store listing, Product details, Graphic asset, Customised store listing, Content rating, App content,* dan *Pricing & distribution*. Sebagaimana pendaftaran pada umumnya, pendaftar diminta menyelesaikan setiap formulir hingga sesuai dengan permintaan sistem registrasinya.

Bagian pertama yang perlu dilengkapi adalah *Store Listing* atau Direktori Toko. Bagian ini berisi informasi tentang deskripsi aplikasi, deskripsi pendek, tangkapan layar aplikasi, dan sebagainya. Deskripsi aplikasi harus dijelaskan secara rinci, baik dalam bentuk pendek (*short description*) maupun *full description* yang menjelaskan secara detail tentang aplikasi (Gambar 9.10).

Berbagai formulir harus dilengkapi dalam pendaftaran aplikasi untuk dapat masuk pada Google Play Store (Gambar 9.11). Centang abu-abu akan menjadi hijau seiring dengan dilengkapinya berbagai persyaratan yang diminta oleh pihak Google sebagaimana yang disampaikan penulis pada bab ini.

Selanjutnya, detail visual aplikasi, seperti tangkapan layar dari aplikasi yang telah dibuat, ikon aplikasi, dan gambar *banner* yang akan digunakan pada Play Store. Deskripsi dan visual menjadi sangat

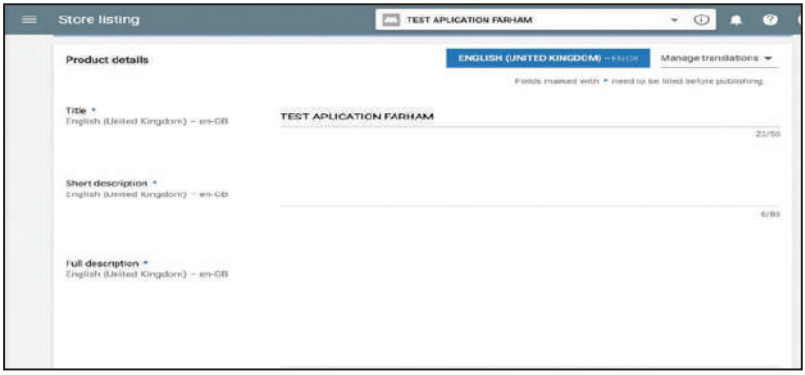


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.11 Formulir Judul dan Deskripsi Aplikasi

Buku ini tidak diperjualbelikan.

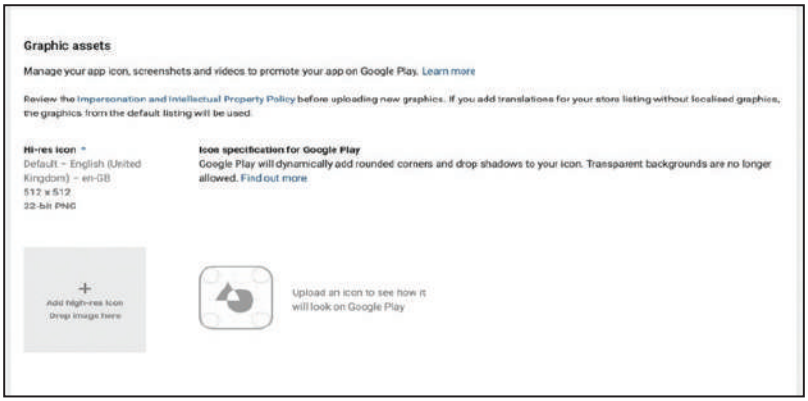


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.12 Formulir Unggah Ikon Aplikasi

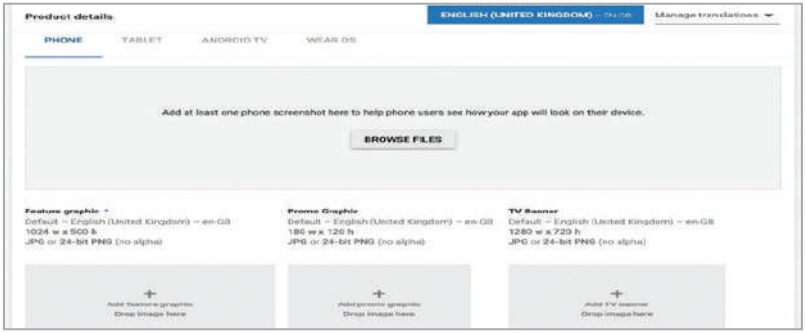


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.13 Formulir Unggah Berbagai Visual Umum Aplikasi

penting karena calon pengguna aplikasi akan melihat kedua hal ini begitu aplikasi ini ditemukan oleh pengguna di Play Store (Gambar 9.12 dan 9.13).

Kemudian pada *Type Application*, penulis memilih aplikasi sesuai dengan tipe aplikasi yang telah tim buat, yakni berupa aplikasi, bukan permainan. Pada bagian *Category*, penulis memilih kategori yang sesuai dengan aplikasi. Selanjutnya, *Privacy and Policy* berisi tentang kebijakan privasi aplikasi. Saat tulisan ini dipublikasikan, tim Dapur

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Rakyat belum mencantumkan *privacy and policy* sehingga kami pilih "*Not submitting a privacy policy URL at this time*".

Setelah semua informasi penting terkait aplikasi telah diisi, selanjutnya adalah menu "App Release" atau Rilis Aplikasi. Tahap ini dimulai dengan mengunggah *file* APK dari aplikasi yang telah dibuat. Adapun langkah-langkahnya, yaitu membuka tab app releases/rilis aplikasi → klik manage pada production track → klik "create release" → klik "OPT OUT". Pada pop-up konfirmasi, penulis memilih "I'M SURE OPT OUT" → pilih "Browse Files" → pilih file APK atau file aplikasi yang telah disiapkan.

Langkah berikutnya adalah menentukan *Content Rating* (Gambar 9.14). Bagian ini akan menentukan rating aplikasi Dapur Rakyat; apakah dapat digunakan secara luas atau terbatas saja. Dengan tujuan diseminasi seluas-luasnya, rating yang dipilih oleh tim adalah rating segala usia.

Pada bagian "Pilih Kategori Aplikasi Anda", di antara pilihan Referensi, Berita, atau Pendidikan, kami memilih Referensi. klik *Save Questionere*. Selanjutnya klik *Calculate Rating* untuk melanjutkan pemilihan rating aplikasi. Pemilihan rating menjadi cukup penting karena akan menentukan seberapa luas audiens yang menjadi pengguna aplikasi ini. Setelah halaman selanjutnya terbuka, bagian ini diselesaikan dengan klik Terapkan Rating.

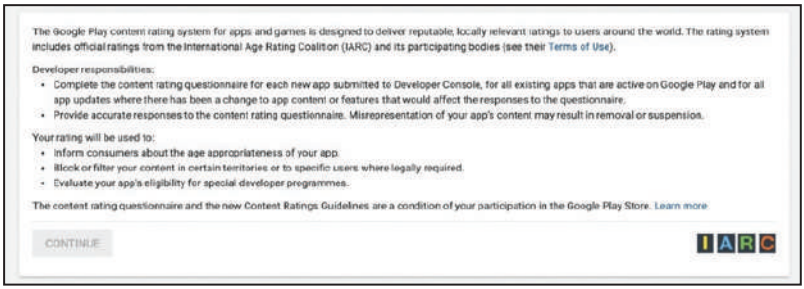


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.14 Tampilan Halaman Rating

Buku ini tidak diperjualbelikan.

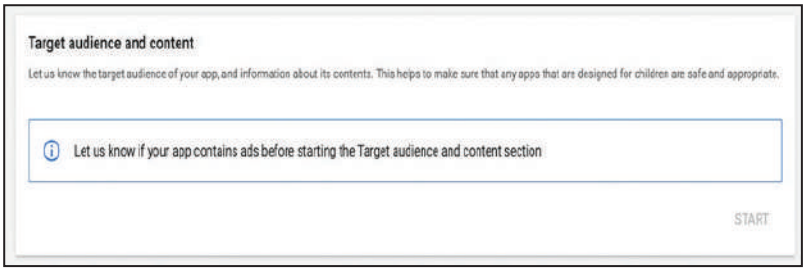


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.15 Tampilan Halaman Penentuan Target Pengguna Aplikasi

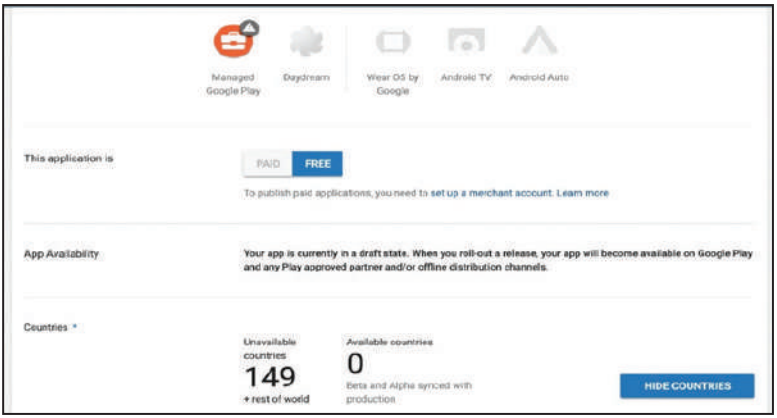


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.16 Tampilan Halaman Penentuan Pilihan Aplikasi Berbayar

Bagian berikutnya ialah "Harga dan Distribusi." Bagian ini menentukan apakah aplikasi Dapur Rakyat gratis atau berbayar, serta negara mana saja yang dapat mengunduh aplikasi ini. Aplikasi ini tidak berbayar serta penulis memberikan kesempatan *open source* untuk seluruh negara. Pada bagian *Primarily Child-Directed*, Aplikasi Dapur Rakyat juga telah memenuhi prasyarat dari COPPA dan tidak memiliki iklan sehingga pengisian keterangannya sudah disesuaikan oleh penulis. Opsi ini dilihat Google sebagai sebuah hal yang cukup penting karena bisa berpotensi dihapus oleh pihak Google jika aplikasi terbukti mengandung iklan (Gambar 9.15 dan Gambar 9.16).

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Akhir dari form registrasi ini adalah IZIN, penulis cukup memberikan centang pada *Content Guidelines* dan *US Export Laws* kemudian *Save Draft* maka status aplikasi akan berubah menjadi Siap Dipublikasikan. Pada tahap ini, harus dipastikan bahwa pada tab *App Release, Store Listing, Content Rating,* dan *Pricing & Distribution* sudah bertanda centang hijau. Untuk mengakhiri registrasi, penulis berpindah ke tab *App Release*, kemudian klik tombol *Continue* dan *Review*, serta klik tombol *Content Guidelines* di bagian bawah. Pada saat tampil pesan pemberitahuan, klik *Confirmation*.

Dengan mengklik *Confirmation*, aplikasi Dapur Rakyat akan melalui proses *review* oleh pihak Google dengan estimasi dua hingga tiga hari kerja. Setelah itu, seperti yang dapat dilihat saat ini, aplikasi Dapur Rakyat telah dapat diunduh di Play Store dan dimanfaatkan oleh para pengguna (Gambar 9.17).

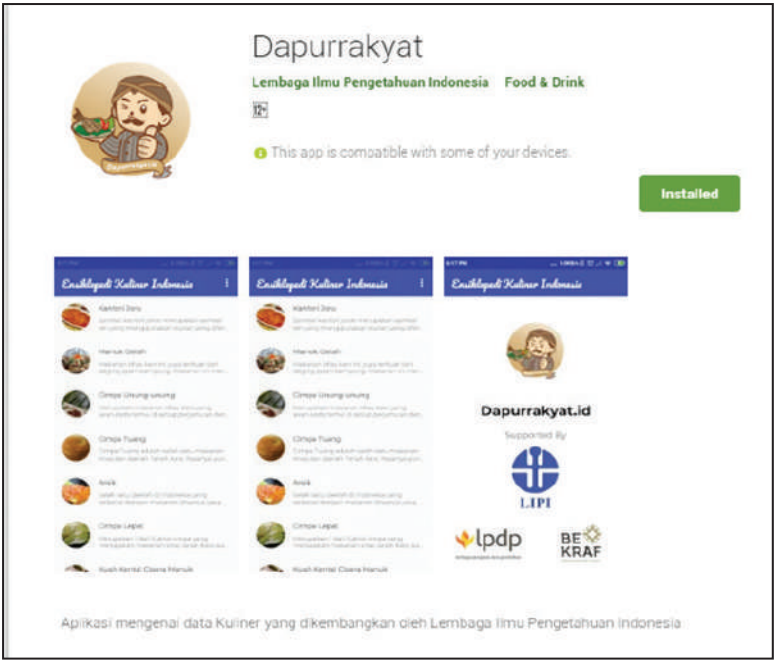


Foto: Gustaf Wijaya dan Farham Harvianto (2019)

Gambar 9.17 Tampilan Akhir Aplikasi di Google Play Store

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Setelah proses pendaftaran dan *review* selesai, sistem Android dalam Play Store telah siap diunduh oleh siapa pun. Setiap pengunduhan tidak dikenakan biaya atau tidak dituntut adanya kompensasi tertentu. Aplikasi ini diharapkan dapat mendorong upaya pemerintah dalam memajukan kebudayaan di bidang kuliner yang berkorelasi kuat dengan pengembangan industri kuliner.

E. ADOPSI TEKNOLOGI UNTUK PELESTARIAN KHAZANAH KULINER

Salah satu keberhasilan dari tim peneliti dalam menghimpun dan mengelola data kuliner tradisional seluruh Indonesia adalah pemanfaatan sistem informasi berbasiskan web dan Android. Keputusan strategis ini dilakukan dengan pertimbangan untuk memberikan informasi apa pun terkait kuliner sesuai dengan jiwa zamannya. Salah satu jiwa zaman bagi kaum muda khususnya adalah penggunaan media digital, terlebih ketika masyarakat Indonesia telah memasuki era revolusi digital 4.0 dan berkonversi ke revolusi digital 5.0.

Dengan segala kekhasannya, fenomena ini pun harus dijawab oleh tim peneliti. Pengelolaan data kuliner sebanyak 15.700 item dengan sistem Android memungkinkan ketersebaran data dapat menjangkau lebih luas. Hal strategis lainnya adalah pemanfaatan sistem ini untuk mendukung berbagai aplikasi layanan *e-commerce* bidang makanan ataupun sebagai pengungkit strategis dalam pengembangan industri kuliner yang akan dilakukan oleh masyarakat umum. Tidak hanya itu, pelestarian dan pengakuan hak kepemilikan budaya kuliner juga semakin dikuatkan dengan penggunaan aplikasi ini. Penggunaan sistem *open source* sesungguhnya tidak menghilangkan klaim kepemilikan aset budaya atas nama negara pemiliknya. Ketersebaran pengetahuan dan informasi kuliner itu bahkan memungkinkan kebudayaan Indonesia semakin dikenal luas oleh masyarakat dunia.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

DAFTAR PUSTAKA

Advernesia. (t.t.). Pengertian dan cara kerja algoritma *k-Nearest Neighbors* (k-NN). Diakses pada 15 November, 2019, dari https://www.advernesia.com/blog/data-science/pengertian-dan-cara-kerja-algoritma-k-nearest-neighbours-knn/

Datareportal. (2020). Digital 2020: Indonesia. Diakses pada 18 Februari 2020 dari https://datareportal.com/reports/digital-2020-indonesia.

Fajar, A. N., & Shofi, I. M. (2016). Pendekatan service oriented architecture (SOA) untuk merespons perubahan user requirement aplikasi e-government. *Jurnal Teknik Informatika*, *9*(2). https://doi.org/10.15408/jti.v9i2.5600.

Johar, A., Yanosma D., & Anggriani, K. (2016). Implementasi metode *k-Nearest Neighbor* (k-NN) dan *Simple Additive Weighting* (SAW) dalam pengambilan keputusan seleksi penerimaan anggota Paskibraka (Studi kasus: Dinas pemuda dan olahraga Provinsi Bengkulu). *Jurnal Pseudocode*, *3*(2).

Gifary, S., & Kurnia, I. (2015). Intensitas penggunaan smartphone terhadap perilaku komunikasi. *Jurnal Sosioteknologi*, *14*(2), 170–178.

Prasetyo, H., & Sutopo, W. (2018). Industri 4.0: Telaah klasifikasi aspek dan arah perkembangan riset. *Jurnal Teknik Industri*, *13*(1), 17–26.

Pusparisa, Y. (2019). Jumlah pengguna smartphone dunia. https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2021/07/01/daftar-negara-pengguna-smartphone-terbanyak-indonesia-urutan-berapa

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

10

ETNOGRAFI PEMAYAAN DARI REALITAS
Sebuah Penutup

M. Alie Humaedi

Penelitian etnografi memiliki karakter khas mendapatkan dan memahami data secara holistik dan mendalam. Kegiatan *live in* yang dipenuhi aktivitas pengumpulan data di lapangan melalui wawancara dan observasi adalah ciri utamanya. Dalam konteks penelitian kuliner, selain khazanah kuliner sebagai objek materialnya, pandangan hidup beserta nilai yang mencakupinya adalah bagian penting penggalian datanya. Suatu kebudayaan materi berupa hidangan nikmat berwarna warni ataupun seadanya saja tidak dilihat secara *an sich* sebagai bentuk peradaban material. Di dalamnya sarat dengan serangkaian makna, sejarah, nilai filosofis, dan berbagai pengetahuan yang melampaui jauh dari realitas senyatanya. Beberapa bab dalam tulisan ini jelas memberikan penjelasan mendalam dan rinci terhadap pemaknaan nilai kuliner tradisional yang ada.

Kuliner tradisional adalah bagian kebudayaan berbagai kelompok etnik Nusantara. Keragaman dan ketersebarannya sangat kental dengan lingkungan geografis yang menyediakan bahan bakunya. Demikian pula pengetahuan dan keterampilan secara turun-temurun

Buku ini tidak diperjualbelikan.

memberikan pengaruh besar terhadap teknik memasak dan penciptaan cita rasa yang dianggap cocok bagi pemenuhan kebutuhan hidupnya (*basic needs*) ataupun hasrat rasa nikmat atas makanannya demi kepentingan memperkuat kebutuhan eksistensinya (*existence needs*). Aspek kebudayaan ini adalah realitas objek yang dirasakan kehadirannya. Dalam perkembangannya, realitas ini menjadi sesuatu yang diakui penciptaannya secara sepihak ataupun oleh banyak pihak. Tujuannya, realitas itu menjadi kekayaan budaya yang tidak terpisahkan dalam korelasinya dengan nilai tambah dan pengakuan peradaban bangsanya.

Berbagai cara untuk melindungi khazanah kebudayaan kuliner Nusantara telah banyak dilakukan, baik secara konvensional, indeks geografis, maupun pematenan budaya turun-temurun tersebut. Cara itu sering tidak tersiar informasinya ke khalayak umum. Pembelian buku dan segala ragam bersifat gambar dalam bentuk luring menuntut biaya cukup tinggi dalam produksi percetakannya dan pembelian atasnya. Realitas pembiayaan proses produksi pengetahuan dari realitas kuliner ini adalah fenomena nyata yang sering kali menyurutkan semangat pelestarian dan pemajuan kekayaan kuliner Nusantara dapat didorong oleh siapa pun.

Hal sering dilupakan adalah perlindungan khazanah kuliner Nusantara yang menggunakan basis digital, baik web maupun aplikasi ponsel. Di dalamnya ada usaha mengodifikasi (menghimpun) seluruh kekayaan kuliner tradisional dalam sebuah *big data* yang mudah diakses oleh siapa pun. Selain berbiaya murah dalam membangun sistem informasinya, platform ini pun memungkinkan adanya penginputan data secara partisipatif oleh masyarakat. Pemberian akses penginputan dan sekaligus pengunduhannya memungkinkan transmisi pengetahuan beragam khazanah kuliner dapat diketahui oleh peneliti, ilmuwan, guru, pelajar, pelaku industri, atau siapa pun yang berusaha mengangkat proses etnografi pemayaan digital ini kembali menjadi realitas kuliner yang menjanjikan nilai tambah maksimal. Prosesnya terus berkelindan, dari realitas ke etnografi pemayaan dan dari etnografi pemayaan kembali menjadi realitas yang bermanfaat

Buku ini tidak diperjualbelikan.

bagi kehidupan masyarakat luas. Di dalamnya sarat dengan kekayaan data untuk produksi pengetahuan dan kepentingan sosial ekonomi apa pun.

Partisipasi penginputan data kuliner tradisional telah terbukti kuat dalam membangun sistem informasi Ensiklopedi Kuliner. Ada 15.700 data makanan yang sarat dengan berbagai informasi terkait nama makanan, asal daerah, jenis makanan, sejarah dan nilai makanan, bahan baku utama, bahan baku pelengkap, bumbu, rempah, teknik memasak, cara penghidangan, kecocokan umur konsumen, risiko dan efek makanan yang bersifat emik, dan lainnya. Informasi ini penting sebagai bagian dari pembangunan preferensi konsumen dalam memilih menu makanannya.

Selain penginputan data, pemberian akses terbuka kepada masyarakat untuk melihat, mengunduh dan mencari berbagai informasi terkait makanan juga menjadi wahana transmisi pengetahuan lokal ke tingkat regional, nasional, dan global. Tujuannya, menciptakan insan Indonesia yang memiliki cara pandang kebinekaan lokal dan global. Sekalipun baru diluncurkan tiga tahun lalu, sampai tahun 2020, jumlah pengakses sistem informasi tersebut mencapai 132.500 orang. Jumlah pengakses ini belum ditambah pengunduh sistem informasi berbasiskan Android. Jumlahnya mencapai 2.100 orang. Jumlah itu membuktikan animo masyarakat sangat tinggi dalam penelusuran informasi terkait makanan.

Jika makanan adalah realitas dan data makanan dalam sistem informasi adalah pemayaan, keduanya dapat dipertemukan dengan etnografi pemayaan. Nama lain dari jenis etnografi ini adalah etnografi digital. Prinsip dasar pencapaian etnografi digital adalah tersusunnya *data sain* dalam *big data*. Setelah *big data* ini tersusun dengan baik, pengembangan analisis dapat dilakukan melalui analisis jaringan, khususnya dalam mempertautkan berbagai aspek terkait makanan, sebagaimana terlihat dalam peta kolom sistem informasinya. Analisis jaringan inilah yang memungkinkan terbentuknya model, baik model preferensi terkait berbagai hubungan, misalnya hubungan bahan baku dengan cita rasa, hubungan bahan makanan dengan risiko sakit dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

kelebihannya, maupun model yang memetakan jaringan kekerabatan dan taksonomi kuliner. Pengembangan *Heatmap*, *Dendrogram*, dan *Python* dalam menganalisis jaringan berbagai aspek kuliner memungkinkan berbagai informasi dan model tersebut dapat digunakan dalam kajian ilmu pengetahuan, pemutakhiran kurikulum pembelajaran, dan pendukung strategis aplikasi layanan *e-commerce* makanan.

Beberapa bab dalam buku ini sengaja difokuskan untuk memberikan gambaran rinci terkait proses pembuatan sistem informasi, penginputan data untuk menyusun *big data*, proses analisisnya, dan bahkan kemungkinan pemanfaatan data tersebut untuk kepentingan menyusun sistem taksonomi kuliner tersendiri yang analognya berasal dari sistem taksonomi tumbuhan. Jika aspek terakhir ini dianalisis lebih lanjut, tulisan ini dapat menjadi pelopor dalam membangun sistem taksonomi kuliner di dunia. Selain itu, analisis *Heatmap, Dendrogram,* dan *Python* juga digunakan sebagai analisis dari tulisan ini sehingga mampu memberikan kemudahan dalam membaca, memetakan, dan menguatkan kesamaan unsur dari ketersebaran kuliner yang beragam itu.

Buku yang tersusun dari praktik penelitian etnografi atas realitas seutuhnya makanan dan kemudian dimayakan menjadi *big data* kuliner tradisional ini adalah sebuah ikhtiar dan bentuk penggunaan paradigma baru seiring revolusi digital 4.0 yang memapar seluruh lapisan masyarakat. Di dalam prosesnya, penelitian ini dipenuhi oleh kekayaan data lapangan, pelibatan ratusan relawan, penguasaan teknis dan substansi puluhan peneliti, dan ribuan anggota masyarakat yang berbagi informasi terkait kekayaan kuliner di seluruh wilayah Indonesia. Pendataan ke sistem pemayaan dilakukan secara saksama dan hati-hati sehingga menghasilkan *big data* luar biasa terkait kekayaan kuliner tradisional Indonesia. Jika keseluruhan data itu dicetak secara luring dalam ukuran kertas dan jenis huruf standar, susunan data dalam bentuk kertas itu akan setinggi dua puluh meter.

Jika himpunan data tersebut dihamparkan dalam bentuk kertas, panjangnya dapat mencapai 10 km. Perhitungan ini diasumsikan bahwa dalam satu lembar kertas hanya ada dua atau tiga data kuliner saja

Buku ini tidak diperjualbelikan.

yang bisa disodorkan. Artinya, kedalaman data sebagaimana tradisi etnografi tetap dipertahankan dalam pembangunan sistem informasi kuliner tradisional. Hal ini juga menunjukkan bahwa platform *big dat*a memungkinkan kedalaman dan ketersebaran data dapat diakomodasi dalam ruang digital secara tepat, efektif, dan efisien.

Pemayaan data realitas makanan dalam bentuk web dan aplikasi berbasis Android juga akhirnya memungkinkan data dapat mudah dibaca dan disimpan dalam tempo waktu yang lama. Aspek strategis inilah yang memungkinkan pihak Kementerian Hukum dan HAM memberikan pengakuan hak cipta atas ikhtiar pemayaan data realitas makanan ini. Tidak hanya untuk kepentingan pelestarian khazanah kebudayaan, *big data* ini juga bisa disodorkan sebagai elemen strategi pendukung jasa layanan daring di bidang makanan. Komersialisasi atas *big data* ini sebenarnya dapat dilakukan oleh peneliti. Pilihan ini tergantung pada berbagai kebijakan terkait penggunaan atas data yang ditetapkan oleh Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP) sebagai lembaga yang membiayai penelitian ataupun Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) sebagai lembaga penanggung jawab penelitiannya. Manfaat lainnya adalah himpunan data kuliner ini juga dapat dimanfaatkan untuk kepentingan pembelajaran di bidang pendidikan, khususnya bagi jurusan tata boga dan jurusan kepariwisataan di berbagai perguruan tinggi, seperti universitas dan politeknik, serta sekolah lanjutan tingkat atas yang membuka jurusan tata boga dan kepariwisataan.

Penelitian kuliner analitik ini telah menyadarkan para penulis bahwa data dan *big data* merupakan fakta baru yang memiliki urgensi sangat penting bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan kepentingan ekonomi. Menurut Wilson dan McCarthy (2021), data digital beserta detail di dalamnya adalah bentuk baru dari perebutan kekuasaan antarnegara ataupun kekuatan luar negara. Perebutan atas penguasaan data yang bisa membawa pada konflik nonsenjata adalah bentuk ancaman baru bagi masyarakat modern. Namun, di dalamnya juga sarat dengan berbagai manfaat bagi ilmu pengetahuan, pelancar aktivitas ekonomi, dan jalan pencerahan bagi kehidupan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

sosial masyarakat. Semoga buku ini akhirnya dapat dimanfaatkan untuk kepentingan bangsa, baik sebagai pemantik kebanggaan warga bangsa atas kekayaan kebudayaannya maupun sebagai pendukung dari pembangunan sumber daya manusia unggul di bidang pendidikan, sosial, ekonomi, dan keamanan negara.

DAFTAR PUSTAKA

Wilson, S. M., & McCarthy, J. (2021). Getting it right: Systems Understanding of Risk Framework (SURF). Dalam H. Jahankhani, L. M. O'Dell, G. Bowen, D. Hagan, & A. Jamal (Eds.). *Strategy, Leadership, and AI in the Cyber Ecosystem: The Role of Digital Societies in Information Governance and Decision Making*. Academic Press.

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Indeks

Adaptasi, 28, 36, 53, 154
Algoritma, 10, 19, 20, 21, 214, 300, 301, 302, 310, 329
Aliran tindakan, 15
Analisis jaringan, 174, 175, 177, 183, 184, 190, 214, 255, 333
Antropologi, 3, 24, 134, 136, 159, 164, 166, 343, 344, 345
Aplikasi Android, 314, 318, 319
Aplikasi pemesanan, 14, 314
Ares, 140, 141
Artificial atau buatan, 172

Bahan baku (*ingredients*), 195
Bahasa basantara, 156
Bakpia, 2, 70, 71, 72, 73, 74, 135
Beberuk, 105, 122, 124, 125, 280
Bekraf, 5, 12, 22, 33, 61, 85, 86, 215, 220, 230, 231, 233, 236, 238, 239, 243, 256, 270, 346
Belis, 47
Big data, 16, 217, 218, 220, 231, 241, 243, 254, 255, 259, 260, 289, 290, 297, 332, 333, 334, 335
Bugis, 22, 34, 35, 36, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 60, 62, 75, 78, 87, 89, 90, 97, 100, 111, 112, 118, 119, 120, 121, 125, 152, 153, 154, 286

Ceting, 106
Cetuman, 104
Cita rasa, 2, 3, 4, 7, 9, 14, 15, 21, 29, 30, 31, 32, 33, 36, 37, 40, 46, 47, 49, 54, 59, 61, 62, 64, 65, 67,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

68, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 84, 85, 95, 102, 103, 105, 107, 108, 110, 112, 116, 118, 136, 137, 138, 144, 148, 149, 151, 154, 155, 161, 162, 164, 165, 166, 167, 169, 171, 172, 176, 177, 182, 183, 187, 192, 197, 201, 202, 204, 205, 206, 207, 208, 213, 214, 220, 226, 240, 247, 248, 276, 279, 283, 286, 332, 333
Citra, 21, 34, 94, 95, 97, 99, 253
Cleansing data, 290, 291, 297, 298
Coel, 100, 101, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110
Coto, 34, 35, 59, 60, 62, 73, 121, 154, 252
Cubluk, 150
Cuisine, 18, 24, 25, 210, 256

Dandang, 150, 151, 202
Data science, 187, 191, 213, 217
Demografi, 3, 134, 136, 137, 153, 156, 164, 250, 251, 344
Dendrogram, 10, 289, 291, 307, 308, 310, 311, 334
Didih, 56
Diplomasi nasi goreng, 2, 160
Direct reciprocity, 92
Dulang, 47

Eat boxing, 107
Ensiklopedi kuliner, 5, 11, 37, 86, 88, 110, 131, 133, 172, 188, 192, 215, 217, 218, 220, 221, 230, 231, 233, 238, 239, 243, 245, 255, 256, 257, 263, 271, 272, 273, 282, 294, 297, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 333
Etnografi konvensional, 16
Etnografi pemayaan, 332, 333
Existence needs, 144, 164, 235, 238, 332

Family (suku/keluarga), 172, 191, 193
Fase perburuan, 50, 52
Fast food, 134
Filum (*division*), 173, 180, 194
Fitur aplikasi, 19
Food habit, 142, 144, 195, 201

Gastronomi, 9, 208, 209, 210, 211, 212
Genus, 35, 110, 171, 172, 177, 178, 179, 191, 194, 195
Gethuk, 140, 275
Givu ada bayar, 44
Glass noodles, 112
Gofood, 14, 67, 272

Halal, 55, 56, 120, 201
Haller, 143
Haseupan, 150
Heatmap, 184, 214, 289, 290, 303, 305, 306, 334
Hibridisasi, 27, 84
Hibriditas, 58, 90, 100, 136, 154, 166
Home industry, 120
Hybrid, 15, 23, 25, 338, 346

Indikator inheren, 111, 171, 172, 173, 174, 176, 182, 183, 185, 188,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

190, 192, 193, 194, 195, 197, 199, 200, 202, 208
Industri kreatif, 7, 13, 164, 170, 176, 214, 220, 245, 254
Industri kuliner, 6, 8, 19, 64, 65, 69, 121, 171, 220, 241, 243, 247, 250, 255, 259, 282, 283, 286, 289, 314, 328
Informasi budaya, 11, 12, 338
Intermediate factor, 61
Islamisasi, 44
Islam watu telu, 122

Jagung titih, 49, 297
Jagung titih, 49, 338
Jajanan, 35, 48, 49, 63, 75, 80, 96, 98, 100, 111, 112, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 133, 134, 135, 143, 145, 146, 147, 148, 149, 151, 152, 153, 155, 158, 161, 168, 169, 176, 196, 204, 279, 294, 295
Jalakote, 35, 100, 110, 111, 112, 116, 118, 119, 121, 122
Jawa koek, 105
Jawa ngapak, 105
Jukung, 44
Junk food, 81, 134, 166, 251, 275

Kampungan, 62, 67, 89, 106, 107, 108, 123, 125
Katema, 142, 143, 144, 297
Kedirian *(self)*, 136
Kekerabatan bahasa, 171, 192, 193, 194
Kelas (*classic*), 173
Kelompok etnik, 2, 29, 34, 36, 39, 43, 44, 46, 49, 54, 84, 92, 131, 136, 152, 296, 331
Kemaruk, 31
Ketinting, 44
Kingdom, 173, 176, 177, 178, 180, 182, 191, 194, 311
Klasifikasi, 3, 10, 11, 17, 18, 56, 167, 170, 172, 173, 176, 177, 178, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 188, 190, 191, 192, 193, 194, 197, 213, 289, 290, 291, 293, 294, 295, 296, 299, 300, 303, 305, 307, 329
Klotok, 44
Kodifikasi, 4, 5, 6, 7, 9, 16, 17, 169, 173, 190, 191, 218, 219, 220, 314, 345, 346
Kolonisasi, 40, 140
Komodifikasi, 1, 4, 9, 21, 172, 214, 282
Komuter, 36
Kopi gayo, 7
Korpus, 298, 299, 307
KPM, 39
Kukusan, 150, 151, 202
Kuliner tradisional, 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 20, 21, 22, 27, 28, 33, 34, 36, 45, 49, 52, 68, 69, 70, 72, 74, 75, 79, 84, 85, 89, 122, 129, 132, 137, 155, 156, 162, 163, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 214, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 225, 228, 231, 239, 241, 242, 243, 245, 246, 247, 250, 251, 252,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

255, 256, 257, 259, 260, 261, 263, 270, 271, 272, 274, 275, 276, 278, 279, 281, 282, 283, 286, 289, 294, 314, 315, 328, 331, 332, 333, 334, 335, 345, 346

La annales, 21
LIPI, 5, 12, 22, 86, 87, 169, 186, 187, 215, 217, 220, 230, 231, 233, 236, 238, 243, 255, 256, 270, 305, 335, 343, 344, 345, 346
Literasi, 274, 276, 278, 283, 346
Livelihood system, 147, 148, 149
Liyan, 34, 136
Local heritage cuisine, 210
LPDP, 5, 86, 169, 214, 215, 220, 221, 230, 231, 233, 236, 238, 239, 243, 256, 257, 258, 270, 304, 312, 335, 345, 346, 347

Makanan pendamping, 59
Makanan pesta, 143, 144
Makanan sakral, 158
Mangan enak, 29, 98, 134, 195
Mangan tiang sugih, 124
Mangan wareg, 29, 98, 134, 164, 195
Matematika, 13
Memetika, 13, 20
Menu, 10, 11, 18, 19, 21, 24, 33, 35, 48, 51, 53, 60, 75, 79, 95, 96, 98, 102, 104, 109, 111, 118, 122, 123, 125, 127, 139, 142, 166, 196, 215, 229, 234, 237, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 272, 322, 325, 333
Merungga, 47, 48, 142, 143
Migrasi, 45, 117, 137, 153, 156, 166, 210, 226, 344, 345
Modal budaya, 3, 4
Modal ekonomi, 95
Model graf, 14, 15, 21
Model rekomendasi, 11, 18
Moko, 47
Moral kebersamaan, 68
Mung bean noodles, 112

Nagasari, 152, 158
Nasionalisme, 128
Ngelih, 32
Ningratisasi, 29
Node, 14, 15, 19, 20, 181, 183, 184
Node tindakan, 15

Object matter, 166
Observasi, 16, 17, 21, 331
Open source, 217, 223, 326, 328
Ora apik (tidak baik), 73
Orog-orog, 83, 140

Pais monyong, 152
Panai, 47, 90, 91, 94, 95, 96, 99
Panji, 55
Partisipatif, 217, 220
Pekewuh, 73
Pelestarian budaya, 186
Pemali, 73
Pemayaan, 217, 335
Penyehat badan, 79, 80
Pepatah lama (*woum*), 143
Persepsi masyarakat, 132
Pinisi, 44
Platform, 5, 6, 9, 11, 12, 25, 172, 221, 222, 224, 225, 226, 231, 238,

Buku ini tidak diperjualbelikan.

239, 240, 245, 255, 256, 257, 270, 272, 282, 332, 335
Play Store, 242, 314, 319, 320, 323, 324, 327
Plecing, 81, 98, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 108, 109, 110, 122, 124, 125, 141, 275, 280
Preferensi, 9, 10, 11, 15, 17, 18, 218, 220, 222, 244, 245, 249, 250, 251, 253, 272, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 305, 311, 333
Produk kuliner, 2, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 108, 205, 285
Program ucinet, 174
Python, 10, 16, 19, 184, 214, 289, 334

Rendang, 2, 33, 60, 156, 252
Representasi, 10, 11, 14, 15, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 106, 107,
Revolusi digital, 5, 219, 261, 273, 313, 328, 334
Risiko kerentanan, 245, 250, 251, 252, 289, 290, 294, 296, 298, 299, 302
Romantisme, 99, 107, 108, 161

Sakumpuli, 44
Sandek, 43
Sayur asam, 98
Sei babi, 50
Sejarah kuliner, 234
Semiotika, 2, 21
Simbol kebudayaan, 2, 21, 85, 156
Sistem android, 273, 328
Sistem informasi, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 19, 36, 86, 167, 169, 170, 173, 195, 214, 215, 217, 218, 220, 221, 222, 223, 226, 234, 235, 238, 239, 242, 243, 244, 245, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 263, 270, 271, 275, 282, 283, 291, 297, 304, 306, 312, 316, 319, 328, 333, 334, 335, 345, 346, 347
Social climbing, 99
Sodium cyclmate, 65
Sohun, 34, 111, 112, 113, 114, 116, 117, 118, 119, 121
Soto, 34, 35, 60, 112, 179, 184, 305, 306, 307, 310, 311, 341
Soto, 35, 179, 184, 306, 310, 341
Spesies, 35, 56, 171, 172, 176, 177, 178, 179, 181, 182, 186, 188, 189, 190, 191, 194, 195, 202, 204, 205, 208, 211, 311
Status bahan, 15
Swadesh, 193, 341
Swarnabhumi, 55
Swarnadwipa, 55

Takson, 111, 170, 171, 172, 173, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 188, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 202, 203, 204, 207, 211, 212, 213
Taksonomi kuliner, 16, 110, 167, 168, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 181, 182, 183, 185, 187, 188, 191, 192, 194, 213, 214, 334

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Tau taa vana, 44, 50, 51, 86
Teknologi informasi, 5, 13, 274, 315
Thick description, 21
Tiang awam, 126
Tiang sugih, 124, 125, 126
Tidak nendang, 80
Tiga batu tungku, 46
Tionghoa, 25, 90, 286
Tiwul, 75, 83, 140
Tongkang, 44
Trance, 32

Umbo rampeh, 158

Vector, 18, 308, 309

Waktu luang (*leisure time*), 160
Wawancara mendalam, 17
Worldview, 2, 27, 33, 101, 105, 125, 156, 173

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Biografi Penulis

M. Alie Humaedi
Lahir di pedesaan pesisir Cirebon pada 1976. Ia menempuh pendidikan S1 Tafsir Hadits dan program magister pertamanya pada jurusan Hubungan Antaragama di IAIN Sunan Kalijaga. Ia lalu melanjutkan program doktornya pada bidang Antropologi Agama di UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Seiring studi S3, ia juga lulus dari magister keduanya di bidang Kajian Budaya, Universitas Sanata Dharma.

Saat masih studi, ia menjadi *livelihood investigator* pada lembaga-lembaga nasional dan internasional yang bergerak di bidang pelayanan kemanusiaan. Pada 2008, ia diangkat sebagai PNS Peneliti di Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya (PMB), Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Ia secara aktif melakukan penelitian kebudayaan di masyarakat adat terpencil, terpinggirkan, pulau terluar, dan terpapar bencana. Hasil penelitian kebudayaannya dituliskan dalam banyak buku ilmiah, artikel jurnal, novel, film, dan berbagai opini. Pada usia 36 tahun, ia telah menduduki jabatan Peneliti Ahli Utama IVe bidang Kajian Budaya dan telah dikukuhkan sebagai profesor riset pada tanggal 14 Mei 2020.

Selain aktivitasnya di LIPI, ia pernah menjabat sebagai *Deputy Director Social Culture and Public Awareness*, Asia Pacific Center for Ecohydrology

Buku ini tidak diperjualbelikan.

UNESCO (2016–2017), *Lead Researcher* Kebencanaan Badan Perserikatan Bangsa-bangsa (PBB) untuk urusan kemanusiaan (UNOCHA, 2007–2008), External Evaluator untuk program "Penataan Wilayah di Desa-desa Adat Maluku (Australia Aid, 2016), *external evaluator* untuk program Internasional Moslem Aid (2015), peneliti program *Netherland Institute voor Oorlogs Documentatie* (NIOD Belanda, 2004–2006), dan peneliti Program *Livelihood* dan Pemberdayaan Sosial-Ekonomi di Aceh pada Christian Aid (2006). Pada tahun 2021, ia mendapatkan penghargaan Satyalencana Wirakarya Pembangunan dari Presiden Republik Indonesia dalam bidang "Pemajuan Kebudayaan Daerah". Ia dapat dihubungi di PMB-LIPI, Widya Graha Lt. VI, Jl. Gatot Subroto 10 Jakarta. *E-mail:* aliehumaedi@yahoo.com dan humaedi2014@gmail.com

Sri Sunarti Purwaningsih

Peneliti di Pusat Penelitian Kependudukan LIPI sejak 1987. Pada 2012, ia diangkat menjadi Kepala Bidang Kependudukan pada Pusat Penelitian Kependukan LIPI dan tahun 2013 menjadi Plt. Kepala Pusat Penelitian Kependudukan LIP1. Pada Oktober 2015, ia menjabat sebagai Kepala Pusat Penelitian Kemasyarakatan dan Kebudayaan LIPI.

la juga anggota Board of Trustee di South East Asian Regional Exchange Program (SEASREP) dari tahun 2012 hingga sekarang. Gelar Sarjana Antropologi dari Universitas Gajah Mada diraih tahun 1986. Gelar Master of Arts di bidang demografi diperoleh dari National Center for Development Studies, Australian National University (ANU), Canberra, tahun 1992. Gelar PhD in Demography juga diperoleh dari ANU tahun 1999 dengan disertasi *Childcare Strategies of Javanese Families with Mothers on Overseas Labour Contract*. Tesisnya diterbitkan Lambert Academic Publishing (LAP). Penelitiannya berfokus pada Penduduk, Migrasi, dan Kesehatan. Selama beberapa tahun menekuni penelitian tentang kesehatan reproduksi, terutama terkait dengan proses penyusunan kebijakan di era otonomi daerah. Selain itu, juga meneliti tentang migran perkotaan dalam kaitannya dengan akses jaminan kesehatan dalam konteks penanggulangan kemiskinan dan ketahanan sosial. Topik ini sejalan dengan kebijakan pemerintah terkait Jaminan Kesehatan Nasional yang merupakan merupakan amanah dari UUno 20 Tanun 2004 tentang SJSN. Pernah mendapat *grant* dari JSPS untuk melakukan penelitian di lwadeyama (2000), Sumitomo

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Foundation (2002), dan Japan Foundation (2010). Penelitian di Jepang juga terkait dengan masalah migrasi dan kesehatan. Bulan September–Oktober 2006 mengikuti kursus *Communicating With Policy Maker on Population and Health* di East West Center, Universitas Hawaii. Sejak tahun 2016 ia menjadi anggota penelitian pembangunan inklusif masyarakat perkotaan di Surabaya dan Makassar. Selain itu, ia juga menjadi anggota penelitian kodifikasi kuliner LPDP dan LIPI. *E-mail*: nartipurwa@yahoo.com

Jalu Lintang Yogiswara Anuraga

Pria kelahiran Yogyakarta tahun 1994 ini merupakan salah satu peneliti di Pusat Penelitian Masyarakat dan Budaya (PMB) LIPI. Ia bergabung menjadi peneliti di PMB LIPI sejak tahun 2018 dengan fokus kajian tentang etnisitas, identitas, ruang, dan kajian budaya lainnya. Ia adalah lulusan Antropologi Budaya UGM pada 2017 dan sekarang tinggal di Mampang Prapatan, Jakarta Selatan.

Sejak bekerja di LIPI, ia mulai menggeluti penelitian dengan tema-tema yang cukup kontekstual, seperti politik identitas dan radikalisme keagamaan serta strategi lokal membangun harmoni kebangsaan. Sejak tahun 2018 hingga sekarang, ia terlibat aktif sebagai anggota tim penelitian Kuliner Analitik: Kodifikasi dan Pengembangan Sistem Informasi Makanan Tradisional Khas Indonesia untuk Industri Kreatif (Lembaga Pengelola Dana Pendidikan, 2017–2019) dan Bimbingan Teknis Pendataan Kuliner Tradisional (Badan Ekonomi Kreatif, 2018). *E-mail*: jalulintang44@gmail.com

Rusydan Fathi

Rusydan Fathy lahir di Jakarta tahun 1994. Ia menamatkan pendidikan S1 pada Prodi Sosiologi FISIP UIN Jakarta tahun 2017. Sejak tahun 2018, Rusydan menjadi peneliti ahli pertama bidang Sosiologi Perkotaan di PMB LIPI. Beberapa penelitian yang digelutinya adalah isu-isu pembangunan dan pemberdayaan.

Selain itu, Rusydan memiliki ketertarikan atas isu-isu masyarakat marginal di perkotaan, seperti permasalahan permukiman kumuh padat dan ekonomi informal di perkotaan. *E-mail:* rusydanfathy@gmail.com

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Gustaf Wijaya

Pria kelahiran Trenggalek tahun 1990 ini menjadi pegawai negeri sipil di Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia sejak 2015. Ia berperan sebagai humas muda di LIPI, khususnya mendalami bidang sosial media dan literasi digital. Sebelumnya, ia menyelesaikan Pendidikan Sarjana Sastra Inggris di Universitas Negeri Surabaya.

Sekarang ia terlibat aktif dalam penelitian Kuliner Analitik: Kodifikasi dan Pengembangan Sistem Informasi Makanan Tradisional Khas Indonesia untuk Industri Kreatif yang dibiayai oleh Lembaga Pengelola Dana Pendidikan (LPDP, 2017–2019) dan Penyusunan Sistem Informasi untuk Kepentingan Bimbingan Pendataan Kuliner Tradisional yang dibiayai oleh Badan Ekonomi Kreatif (Bekraf, 2018). Tinggal bermukim di Bogor, Jawa Barat. *E-mail*: wijaya.gustaf@gmail.com

M. Farham Harvianto

Dilahirkan di Jakarta pada tahun 1990. Ia mulai bekerja di Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia sebagai fungsional Sistem Informasi dan Pengelola Data sejak tahun 2015. Ia menempuh pendidikan S1 di Universitas Budi Luhur Jakarta dengan jurusan Teknik Informatika, kemudian melanjutkan studi S2 di perguruan tinggi yang sama dengan jurusan Ilmu Komputer. Tesisnya terkait dengan Hybrid Cryptosystem dalam Pengembangan Dekstop Web Instansi Pemerintah. Sebelumnya, ia aktif menjadi anggota kelompok studi Linux Universitas Budiluhur 2008–2009; anggota *research and development* kelompok studi Linux Universitas Budiluhur 2009–2013; Administrator Web and Forum SPSI Bumiputera 1912. Ia pun menjadi perancang bangun dan pengelola Webdev www.bpk.lipi.go.id; www.realiasi.bpk.lipi.go.id; dan Webdev www.sitelaah.bpk.lipi.go.id. Dalam bidang kepakarannya, ia pernah menjadi Finalis Gemastik 2010 kategori keamanan jaringan; pengembang aplikasi penjadwalan kunci dengan Board Arduino dan Yahoo Messenger sebagai kontrol jarak jauh; Hybrid Cryptosystem MD5, RSA, AES Programmer & Database Administrator Oracle at AJB BUMIPUTERA1912 pada 2012–2014; dan

Buku ini tidak diperjualbelikan.

Kajian Perancangan Aplikasi Helpdesk and Ticketing The 1st Conference on Information Technology and Computer and Electrical Engineering (CITACEE) 2013. Keahliannya terlihat jelas dalam perancangbangunan sistem informasi yang dikembangkan dalam penelitian LPDP, baik berbasis web (http://ensiklopedikuliner.pmb.lipi.go.id/) maupun berbasis Android (Kuliner Indonesia). *E-mail*: farhamapple@gmail.com

Buku ini tidak diperjualbelikan.

BHINNEKA TUNGGAL IKA

BRIN

BADAN RISET
DAN INOVASI NASIONAL

Pemajuan Budaya
Kuliner Tradisional Indonesia
Hibriditas dalam Koding

Buku ini beserta segala keluaran penelitiannya adalah sumbangan terbesar bagi ilmu pengetahuan, dan bermanfaat praktis bagi pemajuan kebudayaan tradisional Indonesia di bidang kuliner.

Pendekatan etnografi post-kritis telah dilaksanakan semaksimal mungkin dalam mengungkap sejarah, makna, filosofi, dan kearifan lokal berbagai praktik pengelolaan kuliner dari bahan baku hingga menjadi hidangan siap dinikmati. Prosesnya tidak sekadar menghadirkan makanan yang mengenyangkan, tetapi juga ada makna kebutuhan eksistensi diri dan sekaligus ikhtiar menjaga tubuh dari sakit dan penyakit.

Tidak hanya etnografi post-kritis, para penulis 'setajam silet' mengungkap data besar (*big data*) yang terhimpun dalam sistem informasi ensiklopedi kuliner dengan menghadirkan beragam model preferensi yang bermanfaat secara ekonomis. Konsepsi 'taksonomi kuliner tradisional' yang tercipta dari hibriditas dalam koding adalah buah analisis dari pemayaan praktik kuliner masyarakat Indonesia.

Membaca buku ini, di satu sisi seolah kita sedang dibawa secara langsung untuk menikmati kelezatan cita rasa kuliner tradisional. Di sisi lain, alam pikiran kita sedang disemarakkan oleh berbagai keingintahuan dan kritisisme yang dihadirkan dari pemayaan realitas kuliner tradisionalnya. Buku ini menantang pembaca untuk terus-menerus memikirkan kekayaan dan keragaman khazanah kebudayaan Indonesia di bidang kuliner.

LIPI

Diterbitkan oleh:
LIPI Press, anggota Ikapi
Gedung PDDI LIPI Lt. 6
Jln. Jend. Gatot Subroto 10, Jakarta Selatan 12710
Telp.: (021) 573 3465 | Whatsapp 0812 2228 485
E-mail: press@mail.lipi.go.id
Website: lipipress.lipi.go.id | penerbit.lipi.go.id

DOI 10.14203/press.361

ISBN 978-602-496-295-1

Hak cipta dilindungi Undang-Undang